

ANGELO QUAGLIA

Professionista con consolidata esperienza nei settori alberghiero, agricolo ed enogastronomico.

Profonda conoscenza del settore enologico e vitivinicolo, della filiera enogastronomica italiana ed internazionale.

Patente di Guida: Categoria B

ESPERIENZA

La Taverna del Fattore, Gromola, Capaccio Paestum (SA)— Direttore di Ristorante

Coordinamento dello staff e delle operazioni del ristorante, garantendo un servizio di alta qualità e un'esperienza gastronomica unica e coinvolgente per ogni ospite, valorizzando professionalità, leadership e organizzazione.

Esperidi Paestum Agri Resort, Capaccio Paestum (SA)— Direttore Albergo

Responsabile della gestione complessiva dell'hotel, coordinamento dei reparti, ottimizzazione dei processi operativi e cura dell'esperienza degli ospiti, con focus su efficienza, qualità e performance della struttura.

Aziende Agricole e Zootecniche, Capaccio Paestum (SA)— Responsabile Gestione e Sviluppo

Ottimizzazione e sviluppo delle attività agricole e zootecniche, gestione efficace del personale e dei processi produttivi, con focus su qualità, efficienza e sostenibilità.

Supermercati Sigma, Gromola, Capaccio Paestum (SA)— Direttore Acquisti e Personale

Gestione dei fornitori e delle politiche del personale, ottimizzazione dei costi e coordinamento delle attività operative per garantire efficienza, qualità e risultati concreti.

COMPETENZE

Ottima capacità relazionale.

Forte capacità di leadership.

Gestione del personale.

Pianificazione strategica e controllo economico.

Dedizione sociale e partecipazione attiva alla vita della comunità.

LINGUE

INGLESE - buona conoscenza sia scritta che parlata;

FRANCESE - buona conoscenza sia scritta che parlata