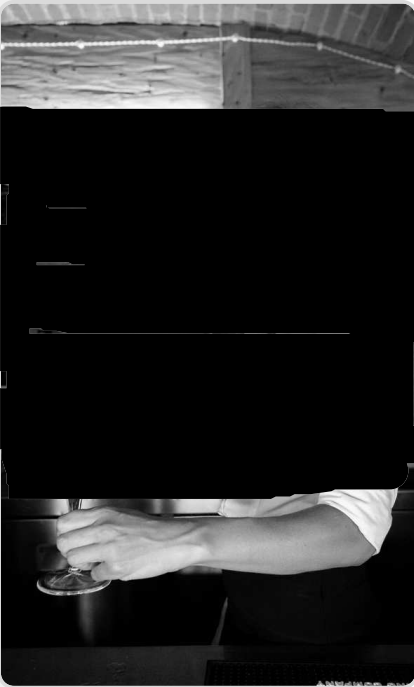


Erika Lepore

Sono una persona che ama immergersi in culture diverse, viaggiando per scoprire il mondo e le sue meraviglie. La montagna mi ispira con la sua maestosità, il cinema e il teatro mi rapiscono con storie coinvolgenti. Amo la lettura e la tranquillità della natura, ma allo stesso tempo cerco sempre nuove avventure e stimoli. Mi definisco un'anima inquieta, desiderosa di nuove esperienze e progetti che mi arricchiscano e mi rendano sempre in movimento.



Inoltre sono una professionista con un solido background nel settore del bar/ristorazione, con decenni di esperienza dietro il bancone bar. Ho ricoperto diversi ruoli sia in attività diurne che notturne, affinando le mie competenze e la mia versatilità nel settore. Dopo anni di dedizione e apprendimento sul campo, ho fondato Rea Liquid Catering, un progetto nato dalla mia profonda comprensione delle esigenze del mercato. Sono appassionata e motivata e cerco sempre di offrire servizi di alta qualità e di creare esperienze memorabili per i clienti, un obiettivo che guida il mio lavoro quotidiano.

ISTRUZIONE

Liceo di Scienze Sociali

CASALE MONFERRATO
2008-2009

Corso di Formazione Caffetteria

VALLED'AOSTA
2011-2012

Corso di Formazione primo livello AIBES

VALLE D'AOSTA
2013-2014

Corso di formazione professionale Computer e Programmi base

VALLED'AOSTA
2020-2021

CONTATTI



✉ erikalepo@icloud.com

📷 Erika.lepore_travel

ESPERIENZE LAVORATIVE

- Bar Santo Stefano
- Bar Ariston
- Bar Living Cafè
- Bar Piazzetta Cafè
- Bar Fermata '93
- Bar Vicoletto Caffè

In questi locali ho sviluppato negli anni competenze a 360 gradi nel mondo del food & beverage, ricoprendo mansioni di diverso genere ed acquisendo così competenze su ogni momento del bar. Ricoprivo sia orari diurni che notturni.

- Locale notturno INSIDE
- Locale notturno MOMA' DISCOCLUB
- Locale notturno FASHION
- Locale notturno EVENTI VDA

Lavorare nei locali notturni mi ha permesso di sviluppare altre competenze, molto distanti da quelle acquisite con il lavoro diurno: velocità di servizio, gestione del gruppo e del personale, gestione di grandi flussi di persone.

• REA Liquid Catering

Dal marzo 2020 nasce Rea Liquid Catering una realtà di mia creazione (insieme al mio socio Renzo Bussi) che nasce per tutta quella domanda di tecnici esperti nel settore del beverage, per dar spazio a tutta la parte di Open Bar ovunque ce ne sia l'esigenza. Ci occupiamo del servizio Catering nel settore bere per matrimoni, inaugurazioni, eventi, compagnie di distributori e aziende nel settore beverage.

- Collaborazione come freelancer con SNAP Agenzia di Comunicazione e Marketing

Erika Lepore