



Dati personali : Nome: Giuseppe Maione -Data di nascita: [redacted] Residenza: [redacted]  
[redacted] Italia - Telefono: +39 [redacted] -Email: [redacted]

## Profilo Professionale:

Professionista dinamico e versatile con esperienza in ambito immobiliare e ristorativo. Ex sous-chef con formazione alberghiera e competenze consolidate nella gestione operativa e nella preparazione dei piatti.

Dal 2022 ho intrapreso un percorso nella mediazione immobiliare, distinguendomi a livello nazionale per capacità comunicative e risultati, ottenendo nel 2023 il 2° posto come miglior notziere d'Italia presso il Gruppo Tempocasa.

Ottime doti di leadership, problem solving e gestione clienti, con una mente aperta all'innovazione digitale e alle tecnologie emergenti (AI, CRM, automazione, analisi dati).

## Esperienza Professionale

Berti Arredamenti- **Pisignano di Cervia , sett 2025 a oggi**

• **reparto carteggiatura**

Consulente Immobiliare- Tempocasa Cervia – Ott 2022 > Mar 2025

- • Attività di mediazione, acquisizione e vendita immobili
- Formazione interna su CRM, leadership, materiali edili e gestione clienti attestato di mediatore
- • Sviluppo database clienti e strategie di marketing
- • 2° posto nazionale come miglior notziere 2023
- **Sous-Chef** - Casa del Formaggio, Cervia – Set 2020 > Set 2022
  - Preparazione completa delle pietanze
  - Guarnizione e presentazione estetica dei Piatti
  - Gestione materie prime e controllo qualità

**Aiuto Pizzaiolo** Il Portico, Cervia – Ago 2019 > Ago 2020

- Lavorazione impasti e supporto al servizio

## Aiuto Pizzaiolo

Laboratorio industriale basi pizza – Mag 2018 > Nov 2018

- Preparazione impasti, servizio ai clienti, imballaggio e gestione magazzino

**Aiuto Cuoco-** Ristorante Magnolia, Cervia – Mag 2017 > Set 2017

- Preparazione di alimenti (carne e pesce)
- Supporto alla linea durante il servizio

**Aiuto Cuoco-** Hotel Da Vinci, Cesenatico – Giu 2016 > Set 2016

- Preparazione alimenti base, supporto in cucina



## Formazione:

Diploma – Istituto Alberghiero “Tonino Guerra”, Cervia – 2019

Corsi Professionali – Istituto Alberghiero Cervia (2016–2018)

- Corso di cucina e sala, Controllo qualità, igiene, pulizia postazione
- Corso HACCP e sicurezza alimentare
- Corso di Leadership
- Corso "Emojonal" (Gestione emozionale)
- Corso Gestione dello Stress e Teamwork
- Corso Materiali Edili
- Corso Gestione Clientela e Ascolto Attivo
- Corsi Formazione Immobiliare Generale
- Corso in Analisi Dati e Statistica Applicata – (Excel, Google Sheets, Power BI, basi Python)
- Corso in Lead Generation e Gestione Contatti
- Corso CRM e Automazione – 2024 (HubSpot, Mailchimp, ActiveCampaign)

Competenze Tecniche:

- Analisi e valutazione immobiliare
- Marketing e promozione immobiliare
- Negoziazione e chiusura contratti
- Gestione clienti e relazioni interpersonali
- Sviluppo contatti e prospezione
- Coordinamento team e gestione operativa
- Utilizzo CRM e strumenti di automazione marketing
- Rendering 3D e visualizzazione architettonica (AI)
- Progettazione con Intelligenza Artificiale (livello medio)
- Analisi dati e lettura KPI (Excel, Power BI, Python base)
- Preparazione piatti e gestione cucina
- Sicurezza e igiene alimentare (HACCP)
- Gestione impasti, catering e servizio clienti