



ALESSANDRO DIANDA

INFORMAZIONI PERSONALI

nato il 12/09/1998
a Pietrasanta(LU)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Università degli studi di "Economia e Legislazione dei Sistemi Logistici "

Inizio corso 2017- ad ora|

- Conoscenza di diritto ed economia dei trasporti
- Competenze nella gestione della catena di approvvigionamento
- Analisi finanziaria, pianificazione e controllo
- Conoscenza trasporto marittimo, aspetti tecnici del trasporto
- Conoscenze di ragioneria delle aziende pubbliche con votazione di 27/30.
- Conoscenza software ARIS per processi aziendali BPM (business process modelling)
- Laboratorio di Procurement e Management con l'associazione italiana acquisti e supply management: lavoro di gruppo sulla creazione di un budget acquisti per il settore calzaturiero con votazione finale di 27/30
- Conoscenza lingua spagnola A2
- **Esperienza Erasmus presso "University of Gdansk department of economics"** (università di Danzica, dipartimento di economia ,Polonia) settembre 2019/ febbraio 2020

Istituto Tecnico Nautico

Diploma Istituto Tecnico Nautico in "conduzione del mezzo navale" (2012/2017)

- Valutazione 88/110
- Viaggio formativo presso il dipartimento di coperta di Grandi Navi Veloci e MSC Cruise (novembre 2015)
- Certificazione italiana sulla sicurezza sul lavoro maggio (2016)
- Certificato Trinity a livello internazionale ESOL B2.2 maggio 2016: certificazione rilasciata dal Trinity College di Londra.

AREE DI CONOSCENZE

- Conoscenza base software OFFICE per computer.
- Conoscenza base sistemi operativi MacOS e Windows.
- Iscritto presso il corso di laurea in Economia e Legislazione dei sistemi logistici
- **scuola di formazione politica "Meritare l'Italia"** presso il Ciocco, dei comitati di azione civile successivamente Italia Viva. (anno 2019)
- Iscritto alla **scuola di formazione politica "Meritare l'Europa"** presso Castrocaro 24-26 Agosto 2020,di Italia Viva Renew Europe.
- Patente B

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Cameriere- Barman presso M.A di Dianda Ferdinando & C
2018 - in corso

- Preparazione sala e tavoli di servizio
- Accoglienza alla clientela
- Servizio in sala pranzo e cena
- Preparazione tavoli in occasione di ricevimenti ed eventi
- Pulizia e riordino sala

Barman corso base presso "Federazione Italiana Barman"