


MAURIZIO LA SPINA

Data e luogo di nascita Indirizzo E-Mail Cellulare Nazionalità Stato civile	Napoli, 08/01/1984 Via Mario Cosentino, 29 Napoli (Italia) maurizio.laspina@gmail.com +39 333 2185817 Italiana Sposato 
FORMAZIONE	2017/2018 Masterclass in Digital Marketing con Naima Ben Bouslam presso Bacardi Legacy Academy, Madrid. 2017/2018 Masterclass in Public Speaking con Zoltran Nagi presso Bacardi Legacy Academy, Madrid. 2015/2016 Rum master 1° e 2° livello con Leonardo Pinto presso “Isla de Rum”. 2007/2008 Corso professionale per Bartender presso F.B.S., Napoli. 2006/2007 Corso professionale per Bartender presso A.I.B.E.S, Napoli. 2002/2003 Diploma di lingua Inglese “Spoken English for speakers of other languages” presso “Trinity College”, Napoli. 1996/1997 – 2000/2001 Diploma di maturità scientifica presso liceo scientifico “Niccolò Copernico”, Napoli.
WORK EXPERIENCE	<i>Ottobre 2019- in corso</i> Socio fondatore di <i>Canavè Urban Tribe Bar, Pozzuoli (NA)</i> <i>Ideatore del concept del cocktail bar e socio investitore.</i> <i>Un concept bar in stile tropicale basato principalmente sui prodotti della canna da zucchero e dell’agave da cui il nome CAN-AVE.</i> <i>Azienda: Sobar sas di Roberto Prato & C.</i>

Settembre 2019 – dicembre 2020

Brand Ambassador Regional per Distillerie Bonaventura Maschio.

Supporto alla vendita e spirit specialist dedicato alla crescita della visibilità di tutti i brand presenti nel portfolio aziendale, a elaborare strategie per favorire il sell out tramite le pubbliche relazioni e l'engagement dei decision maker e degli influencer, alla formazione sia dei venditori che dei consumatori finali su tutti i brand, alla gestione di POS e budget destinati a favorire il raggiungimento di obiettivi prefissati alla pianificazione del lavoro da svolgere prevalentemente sui punti strategici e i locali faro della Campania e della Puglia ed in fine creatore della drink strategy e di una parte dei contenuti media (foto).

Elenco dei miei principali brand:

Botran (Ron de Guatemala)

Pueblo Viejo (Tequila)

Casa San Mathias (Tequila)

Miel De Tierra (Mezcal)

Kinahan's (irish whisky)

Gin Puro (Gin italiano)

The Barmaster gin (Gin italiano)

Amaro Bonaventura (amaro italiano)

Azienda: **Bonaventura Maschio Distillery (TV)**

Febbraio 2019

Guest visitor presso le distillerie dell'azienda Botran in Guatemala.

Agosto 2018

Guest bartender a "Bangkok Rum Cocktail week" per il brand Kraken rum, Bangkok, Thailandia

2016/2017

Brand Activator per *Appleton Tour Italiano*

Addetto alla diffusione del brand tramite eventi programmati sul territorio nazionale al fine di attivare nuovi punti di consumo e di fare sell out del prodotto nei punti già fidelizzati al brand.

Addetto alla gestione dei materiali POS destinati all' miglior svolgimento degli eventi e all' ingaggio dei bartender.

2015/2016

Brand activator per *Appleton progetto pilota su (Campania e puglia)*

Addetto alla diffusione del brand tramite eventi programmati al fine di attivare nuovi punti di consumo e di fare sell out del prodotto nei punti già fidelizzati al brand.

Addetto alla gestione dei materiali POS destinati all' miglior svolgimento degli eventi e all'ingaggio dei bartender.

2009/2019

C.E.O e Fondatore della scuola di formazione per Bartender "Bartender's" di Napoli.

Coordinatore della formazione, responsabile e selezionatore dei docenti, gestore della vendita di tutti i prodotti e dei servizi offerti, redattore dei turni e Formatore.

Azienda: **Bartender's S.a.s. di Maurizio La Spina &C.**

	<p><i>Settembre 2018 – 2019</i> Bar Manager presso “Brusco wine & audio Room”, Pozzuoli, (NA). Azienda: Reastaurant & Service s.r.l</p> <p><i>Ottobre 2010 – Dicembre 2012</i> Bar Manager at “Rise Club” in Naples, Italy. Azienda: Disco Bar del Molo s.r.l</p> <p><i>Giugno 2010 – Settembre 2010</i> Head Bartender presso “Billionaire”, Portocervo. Azienda: Mammamia s.r.l.</p> <p><i>Giugno 2009 – Settembre 2009</i> Head Bartender presso “Billionaire”, Portocervo. Azienda: Mammamia s.r.l.</p> <p><i>Ottobre 2008 – Gennaio 2009</i> Head Bartender presso “Twiga Beach Club”, Forte dei Marmi. Azienda: Mammamia s.r.l.</p> <p><i>Agosto 2008 – Settembre 2008</i> Bartender presso “Billionaire”, Portocervo. Azienda : Mammamia s.r.l.</p>
COCKTAIL COMPETITION	<p><i>Maggio 2017</i> Vincitore italiano e finalista mondiale della Bacardi Legacy Global Cocktail Competition 2017 , Finale mondiale a Berlino</p>
ALTRE ESPERIENZE	<p><i>Maggio 2018</i> Presentatore della finale Europea della Bacardi Legacy Global Cocktail Competition (Roma)</p> <p><i>Settembre 2012/2013/2014</i> Organizzatore della prima competition dedicata sia di flair che di mixology della campania con partecipanti da tutta italia la “BarCamp Competition” continuata per 3 edzioni.</p> <p><i>Giugno 2000 – Settembre 2004 (stagionbale)</i> Animatore Turistico “Sunlight Animation”, Italia Esperienza che ha incrementato le mie capacità relazionali e di interazione con il prossimo non che ha sviluppato la capacità di lavorare in Team in maniera proattiva.</p>
LINGUE	<p>ITALIANO madre lingua INGLESE: livello B1 scritto e parlato</p>
HOBBIES E INFORMAZIONI PERSONALI E PASSIONI	<p>Hobbyes: Djing, Scacchi Interessi: Interessi, social media, Cinema, Street food, interior design, Graffiti, Sneakers, viaggi.</p>

	<p>Passioni: Basket, Musica, Cocktails, Spirits Forte attitudine al problem solving. Mi piace imparare. Patente di guida A e B. Buona Padronanza del pacchetto Office. Disponibile a viaggiare e a spostarsi in tutta Italia e all'estero. Piercing SI, Tatuaggi SI</p>
ALTRO	<p>Sono il Papà di Lorenzo che ha 19 mesi</p>