

**FORMATO  
EUROPEO  
PER IL  
CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI  
PERSONALI**

Nome

Indirizzo

Telefono

Fax

E-mail

Nazionalità

Data di nascita

**ESPERIENZA  
LAVORATIVA**

- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
- 
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
  - Nome e indirizzo del datore di lavoro
  - Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
- 
- Principali mansioni e responsabilità

**QUARTIERI CRISTINA**

**COMUNE DI SPILAMBERTO – PIAZZA CADUTI LIBERTÀ 3  
41057 SPILAMBERTO**

**RESPONSABILE SERVIZI CULTURALI TURISTICI E SPORTIVI  
uff. 059 789967 cell. 320/4355751**

**uff. 059 783842**

**cristina.quartieri@comune.spilamberto.mo.it**

Italiana

VIGNOLA (MO) 31/01/1975

Dal Febbraio 2010 ad oggi

Comune di Spilamberto, Piazza Caduti per la Libertà n°3

Settore Amministrativo

Responsabile dei Servizi Culturali Turistici Sportivi e della Biblioteca Comunale / profilo professionale 'istruttore' con inquadramento nella Categoria D – Posizione Economica D1 presso Direzione Servizi Culturali Turisti Sportivi.

Organizzazione e promozione di eventi relativi al settore di competenza. Contatti con artisti, gestione degli spazi e degli allestimenti, coordinazione tra singoli e associazioni rispetto ad obiettivi comuni ed eventi. Attività amministrativa ordinaria e di front office. Membro del Gruppo Tecnico in materia di Turismo dell'Unione Terre di Castelli. Responsabile della "Fiera di San Giovanni", della manifestazione "Vetrine Motori e Balsamici Saponi" e referente del "Poesiafestival" per il Comune di Spilamberto.

Da 2007 a Oggi

Comune di Spilamberto, Piazza Caduti per la Libertà n°3

Settore Amministrativo

Direttrice del Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

Organizzazione e promozione di eventi relativi al settore di competenza. Contatti con gruppi organizzati di privati italiani e stranieri, scuole primarie e

	<p>scuole secondarie inferiori e superiori. Gestione degli spazi e degli allestimenti per la valorizzazione a livello internazionale del Museo.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Da 2007 a Febbraio 2010 Comune di Spilamberto, Piazza Caduti per la Libertà n°3</p> <p>Settore Amministrativo</p> <p>Responsabile dell'Ufficio Turismo/ profilo professionale 'istruttore' con inquadramento nella Categoria C – Posizione Economica C1 presso Direzione Servizi Culturali Turisti Sportivi</p> <p>Organizzazione e promozione di eventi relativi al settore di competenza. Contatti con artisti, gestione degli spazi e degli allestimenti, coordinazione tra singoli e associazioni rispetto ad obiettivi comuni ed eventi. Attività amministrativa ordinaria e di front office. Membro del Gruppo Tecnico in materia di Turismo dell'Unione Terre di Castelli. Direttrice del Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Responsabile della "Fiera di San Giovanni", della manifestazione "Vetrine Motori e Balsamici Sapori" e referente del "Poesiafestival" per il Comune di Spilamberto.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>2004 a 2007 Comune di Spilamberto, Piazza Caduti per la Libertà n°3</p> <p>Settore Amministrativo</p> <p>Responsabile dell'Ufficio Turismo</p> <p>Organizzazione e promozione di eventi relativi al settore di competenza. Contatti con artisti, gestione degli spazi e degli allestimenti, coordinazione tra singoli e associazioni rispetto ad obiettivi comuni ed eventi. Attività amministrativa ordinaria e di front office.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Da 16/02/2004 a 30/06/2004 Comune di Spilamberto, Piazza Caduti per la Libertà n°3</p> <p>Settore Amministrativo</p> <p>Esperto di Settore</p> <p>Incarichi di collaborazione coordinata e continuativa per l'organizzazione della 143<sup>a</sup> Fiera di San Giovanni Battista presso il Comune di Spilamberto.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>2001 Comune di Savignano s/Panaro, Via Doccia 64</p> <p>Settore Amministrativo</p> <p>Rilevatore Comunale</p> <p>Rilevazione del censimento della Popolazione presso il Comune di Savignano s/Panaro</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni e responsabilità</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e indirizzo del datore di lavoro</li> <li>• Tipo di azienda o settore</li> <li>• Tipo di impiego</li> </ul>	<p>Da 2000 a 2004 Azienda Agricola "Nino e Marisa" , via Claudia 2368, Savignano s/P (MO)</p> <p>Azienda Agricola</p> <p>Coordinatore tra Azienda Privata e Amministrazione Pubblica / Promozione per scopi didattici e ludici</p> <p>Promozione e coordinazione tra l'azienda e la pubblica amministrazione in</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali mansioni</li> </ul>	

e responsabilità

occasione delle iniziative "Fattorie didattiche" e "Fattorie Aperte". Gestione delle strutture e del personale interno ed esterno per la creazione di spazi didattici e ludici.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Da 1993 a 2004

Azienda "Nino e Marisa", via Claudia 2368, Savignano s/P (MO)

Azienda Agricola

Promotrice e Responsabile Commerciale

Curatrice dell'aspetto promozionale dell'Azienda, gestione degli spazi commerciali durante Fiere e Sagre, Responsabile delle vendite e della promozione di prodotti tipici.

#### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Data
- Nome e tipo d'istruzione o formazione
- Principali materie/abilità professionali
- Oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

Febbraio 2003

Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia – Facoltà di Giurisprudenza

Diritto Costituzionale, Diritto Privato, Diritto Commerciale, Diritto Amministrativo, Diritto del Lavoro, diritto degli Enti Locali, Filosofia del Diritto, Istituzioni di Diritto Romano, Diritto Romano, Storia del Diritto Italiano

Laurea in Giurisprudenza

- Data
- Nome e tipo d'istruzione o formazione
- Principali materie/abilità professionali
- Oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

Luglio 1994

Liceo Classico M. Allegretti

Diploma di Maturità Classica

**CAPACITÀ E  
COMPETENZE  
PERSONALI**

*Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali..*

MADRELINGUA

ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
  - Capacità di scrittura
  - Capacità di espressione orale

**CAPACITÀ E  
COMPETENZE  
RELAZIONALI**

*Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.*

**CAPACITÀ E  
COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE**

*Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.*

**CAPACITÀ E  
COMPETENZE  
TECNICHE**

*Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*

**CAPACITÀ E  
COMPETENZE**

Dopo tre anni di corsi di degustazione di Aceto Balsamico Tradizionale, organizzati dalla Consorteria, ho conseguito il livello di "Allievo Assaggiatore di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena";

Ho frequentato i primi due livelli del Corso di "Qualificazione professionale per sommelier" tenuto dall'AIS Emilia Romagna.

**ITALIANA**

**INGLESE**

B1 (BUONO)

B1 (BUONO)

B1 (BUONO)

SIA GLI ANNI DI LAVORO PRESSO L'AZIENDA PRIVATA SIA IL SUCCESSIVO LAVORO PRESSO LE SEDI AMMINISTRATIVE COMUNALI HANNO SVILUPPATO LE CAPACITÀ DI RELAZIONE E DI COORDINAMENTO TRA COLLEGGHI E VOLONTARI NELL'OTTICA DI UN OBIETTIVO COMUNE. L'ESPERIENZA MATURATA LAVORANDO COME RESPONSABILE DELL'UFFICIO TURISMO DEL COMUNE DI SPILAMBERTO HA INOLTRE AFFINATO SIA LA CONOSCENZA DEI CANALI DI COMUNICAZIONE INTERPERSONALI E MULTICULTURALI EFFICACI DOVENDO, PER L'ORGANIZZAZIONE DI EVENTI, RELAZIONARMI SIA CON PRIVATI CHE CON ASSOCIAZIONI.

LE ESPERIENZE LAVORATIVE SONO STATE PROPEDEUTICHE PER LO SVILUPPO E L'AFFINAMENTO DI CAPACITÀ ORGANIZZATIVE SIA NELL'AMMINISTRAZIONE E NELLO SVILUPPO DI PROGETTI A LUNGO E BREVE TERMINE, SIA NEL COORDINAMENTO DEL PERSONALE E DEI VOLONTARI NELLE OCCASIONI DI MANIFESTAZIONI IN AMBITO CULTURALE E FIERISTICO. LE COMPETENZE MATURATE FINO AD ORA SPAZIANO DALLA PIANIFICAZIONE DELL'EVENTO COORDINANDOMI CON I COLLEGGHI E CON LE ASSOCIAZIONI DEL TERRITORIO FINO ALLE RICHIESTE TECNICHE NECESSARIE PER LA REALIZZAZIONE DEGLI EVENTI. IL RUOLO DI DIRETTRICE DEL MUSEO DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA INOLTRE HA SVILUPPATO ULTERIORMENTE LE CAPACITÀ IN QUESTI AMBITI.

BUONA CONOSCENZA DI MICROSOFT WORD, MICROSOFT EXCEL E OUTLOOK EXPRESS.

## ARTISTICHE

*Musica, scrittura,  
disegno ecc.*

## ALTRE CAPACITÀ E

### COMPETENZE

*Competenze non  
precedentemente  
indicate.*

## PATENTE O

### PATENTI

## ULTERIORI INFORMAZIONI

DOPO TRE ANNI DI CORSI DI DEGUSTAZIONE DI ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE, ORGANIZZATI DALLA CONSORTERIA, HO CONSEGUITO IL LIVELLO DI "ALLIEVO ASSAGGIATORE DI ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA"; HO FREQUENTATO I PRIMI DUE LIVELLI DEL CORSO DI "QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE PER SOMMELIER" TENUTO DALL' AIS EMILIA ROMAGNA

B

### **Formazione extrascolastica ed esperienze di specializzazione:**

Corso di formazione "La gestione delle attività dello spettacolo" organizzato dall'Unione Terre di Castelli, per complessive 7 ore;

Corso di formazione "L'organizzazione degli eventi nella pubblica amministrazione" organizzato dall'Unione Terre di Castelli, per complessive 8 ore;

Corso d'Inglese organizzato dall'Unione Terre di Castelli, per complessive 32 ore;

Corso di formazione "l'organizzazione di iniziative e manifestazioni di eventi culturali dell'ente locale" organizzato dall'ANCI Emilia – Romagna, per complessive 7 ore;

Corso di formazione "Rapporti tra Enti Pubblici e Terzo Settore" organizzato dall'Unione Terre di Castelli;

Corso di formazione "Appalti di forniture e servizi sopra e sotto la soglia" organizzato dall'Unione Terre di Castelli per complessive 28 ore;

Corso di formazione "La fattoria didattica come laboratorio di educazione alimentare" di 130 ore, presso l'Assessorato Prov.le Agricoltura di Modena;

Corso di formazione "Marketing Turistico: creazioni di reti turistiche finalizzate alla promo-commercializzazione congiunta" di 130 ore;

Convegno sulla "Promozione Turistica e le sue leggi" organizzato dalla Regione Emilia – Romagna, per complessive 7 ore;

Convegno "Festival of Festivals" organizzato dall'Associazione Fanatic About Festival per complessive 21 ore;

Seminario "Musei e turismo culturale" organizzato dall'IBC e dalla Regione Emilia – Romagna, per complessive 5 ore;

Ciclo di seminari "Costruire il Museo" organizzato dall'IBC e dall'Università di Ferrara per complessive 28 ore;

Seminario "Scuole e Musei che collaborano: una rete possibile?" organizzato dalla Provincia di Modena, per complessive 5 ore;

Seminario "I musei accoglienti: una nuova cultura gestionale per i piccoli musei" per complessive 7 ore;

Sto frequentando il corso "Gestione creativa di siti Culturali" di complessive 82 ore;

## ALLEGATI