

Umberto Pesce

07/06/1996 | Salerno, Milano, Roma
+39 3282865400 | 96umberto@gmail.com

PROFILO PROFESSIONALE

Master in Criminologia clinica e scienze forensi | Laureato in scienze e tecniche psicologiche

Competenze: Psicologia clinica | Psicologia dello sviluppo | Comunicazione empatica | Comunicazione efficace | Reporting e analisi | Customer care | Customer service | Colloqui motivazionali | Supporto alla persona | Relazione con il cliente

Tools: Pacchetto Office | Social Media | Email

Certificati: Laurea in scienze e tecniche psicologiche (2025), Master in criminologia e scienze forensi (2025)

Lingue: Italiano (madrelingua), Inglese (C1, Fluente), Spagnolo (C1, Fluente)

PERCORSO DI STUDI

Master I Livello – Unifortunato

Online, Italia

Criminologia clinica e scienze forensi

03/2025 – 10/2025

- Sistemi giudiziari
- Criminologia e devianza sociale
- Investigazioni digitali
- Devianza minorile

Laurea Triennale – Unimercuratorum

Online, Italia

Scienze e tecniche psicologiche

2022 – 2025

- Neuropsicologia
- Psicologia dello sviluppo
- Psicologia clinica

ESPERIENZE LAVORATIVE

Sales Consultant – Alleanza assicurazioni

Salerno, Italia

Account manager | Sales | Consulenza assicurativa

01/2025 – in corso

- Svolgimento di attività di consulenza assicurativa personalizzata per clienti privati e famiglie, con focus su prodotti vita, risparmio e protezione.
- Analisi dei bisogni finanziari e assicurativi attraverso interviste strutturate e strumenti digitali.
- Gestione autonoma del portafoglio clienti, con attività di fidelizzazione e cross-selling.
- Promozione di soluzioni assicurative attraverso strategie di vendita consulenziale e obiettivi mensili di performance.
- Partecipazione a percorsi formativi su tecniche di vendita, educazione finanziaria e aggiornamenti normativi.

Restaurant Manager – Aziende nel settore HORECA

Italia, Spagna, Emirati Arabi

Coordinamento | Organizzazione | Team Leader

2017 – 2023

- Coordinamento operativo di team multiculturali fino a 15 risorse, garantendo standard elevati di servizio e gestione efficiente dei turni.
- Supervisione delle attività quotidiane di ristorazione, con attenzione a qualità, efficienza e customer experience.
- Gestione amministrativa e controllo di budget, costi e forniture, con obiettivi di marginalità e performance.
- Formazione e onboarding di nuovo personale, con focus su soft skill, procedure interne e gestione cliente.
- Risoluzione di problematiche operative e interpersonali, con approccio orientato al problem solving e alla leadership empatica.