IVAN CAPOTOSTI

PROFILO PROFESSIONALE

Sono un professionista con esperienza nella vendita al dettaglio desideroso di portare il mio contributo un contesto dinamico e stimolante. Possiedo una forte predisposizione al contatto col pubblico e al lavoro di squadra. Mi rendo inoltre disponibile al lavoro su turni.

CAPACITÀ E COMPETENZE

Dimestichezza e velocità nel servizio

Vendite al banco

al banco e ai tavoli

· Massima cura del banco

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Commesso banco pizza Pazzo pachino - Terni, TR

- •Lettura e interpretazione degli elaborati tecnici e [Documento] per la rilevazione delle specifiche progettuali di taglio [Tipologia].
- Allestimento dei banchi frigo, del bancone e degli espositori rifornendoli dei prodotti mancanti quando necessario.
- Comunicazione diretta con il cliente nella spiegazione dei dettagli del menù e fornendo assistenza diretta nel processo decisionale.
- Trasporto in cucina di utensili, stoviglie e vassoi sporchi per consentirne la pulizia.
- Mantenimento di elevati standard di servizio alla clientela anche durante i turni di lavoro più stressanti e le operazioni più impegnative.

Camerlere

Fat - Terni, Tr

- · Accoglienza dei clienti e accompagnamento ai tavoli.
- Sgombero dei tavoli, sparecchiatura, pulizia e apparecchiatura in modo rapido, silenzioso ed efficiente.
- ·Pulizia e riordino della sala da pranzo a fine servizio.
- ·Sbarazzo, pulizia e riordino dei tavoli della sala e del dehor.
- •Riordino veloce dei tavoli e rifornimento di tutte le postazioni di servizio.
- •Raccolta dei piatti, sostituzione delle posate e servizio bevande con cortesia ed efficienza.
- •Cura del cliente per tutta la durata della permanenza, accogliendone e soddisfacendone le richieste.
- · Consegna al tavolo del conto, degli scontrini e delle ricevute.
- Accoglienza alla clientela e offerta di un servizio professionale, cordiale e competente.
- Allestimento dei posti a sedere e preparazione di posate aggiuntive prima dell'arrivo di gruppi numerosi.
- Gestione autonoma dei tavoli e delle mansioni assegnate al fine di fornire un servizio rapido e cordiale ai clienti.
- Preparazione e servizio di bevande e caffè in supporto al bar.
- •Gestione dei clienti con e senza prenotazione, evitando lamentele e attese.
- Registrazione e invio degli ordini al personale di cucina.
- ·Uso del registratore di cassa per l'elaborazione del conto e gestione dei pagamenti.
- Gestione prenotazioni telefoniche, accoglienza e sistemazione al tavolo della clientela.
- · Allestimento dei buffet assicurando il rifornimento costante dei vassoi.
- Servizio ai tavoli per una media di [Numero] coperti a turno.
- Comunicazione rapida e precisa degli ordini di ristorazione al personale di cucina, evidenziando richieste particolari o restrizioni alimentari.
- •Coordinamento con il personale di cucina per la gestione delle ordinazioni.
- · Collaborazione alle attività di apertura, chiusura e cambio turno a garanzia della continuità del servizio.

Operaio metalmeccanico

Garofoli - Terni, TR

- •Pulizia e riordino della postazione lavorativa.
- · Lavorazione e assemblaggio di componenti metalliche.
- Svolgimento delle mansioni assegnate con abbigliamento antinfortunistico e dispositivi di sicurezza.
- Montaggio e imballaggio dei prodotti finiti.
- *Esecuzione delle rifiniture e altre lavorazioni manuali.