

GISELLA SCAGLIONE

PROFILO PROFESSIONALE

[Qualifica] competente, con più di [Numero] anni di servizio nel settore della ristorazione e dotato di una solida leadership. Scrupoloso controllo del budget e della copertura necessaria a raggiungere gli obiettivi aziendali e fornire al contempo un supporto [Tipologia] di alta qualità. Capace di sviluppare relazioni con clienti e dipendenti facendo leva su competenze di base in [Lingua].

CONTATTI

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Autonomia e capacità di gestire le responsabilità
- Conoscenza delle regole di servizio
- Doti relazionali
- Capacità organizzative
- Capacità di gestione del personale
- Criteri di mise en place
- Ottimo standing e resistenza a stress e fatica
- Competenze eno-gastronomiche
- Conoscenza delle norme igienico-sanitarie
- Manipolazione degli alimenti
- Vasta conoscenza di drink e bevande
- Ottima dialettica e capacità di ascolto

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Responsabile di sala ristorante, 08/2002 - 09/2006

Ristoasi franchising - Acri, Cs

- Accoglienza dei clienti, verifica delle prenotazioni e accompagnamento ai tavoli.
- Definizione e organizzazione di orari e turni di lavoro della brigata di sala.
- Coordinamento dell'allestimento di sala e della preparazione dei coperti.
- Cura dello stato degli arredi della sala e supervisione in caso di riparazioni.
- Presentazione di menù e carta dei vini e suggerimento di abbinamenti e piatti del giorno.
- Presentazione del conto e gestione dei pagamenti in cassa o al tavolo.
- Formazione del personale di sala sulle norme di comportamento e di servizio.
- Risoluzione di eventuali reclami dei clienti in modo professionale e cortese.
- Controllo e supervisione della mise en place nel rispetto delle linee guida della cucina.
- Controllo delle fasi di pulizia della sala e di riassetto dei tavoli.
- Riduzione dei costi del [Numero]% mediante un'efficace gestione dell'inventario e dei rifornimenti.
- Aggiornamento di [Numero] dipendenti [Tipo] sulle modifiche al menu e sui cambi di procedura.

- Comprensione delle tecniche di porzionamento
- Capacità di coordinamento del team di sala
- Attività di programmazione
- Riordino e pulizia del piano di lavoro a fine servizio

Cameriera di sala, 03/2000 - 10/2000

***Hotel villa mulino* - Garda, Vr**

- Presentazione dell'offerta gastronomica e della carta dei vini.
- Sistemazione e pulizia della sala ristorante.
- Scelta e preparazione della mise en place.
- Servizio a buffet di vivande e bevande.
- Allestimento e riordino della sala di ristorazione.
- Allestimento scenografico di diverse tipologie di buffet.
- Pronta risposta alle domande dei clienti, raccomandazione dei piatti presenti nel menù e registrazione degli ordini.

Barista gelataia, 04/1998 - 10/1998

***Bar bardolino* - Bardolino , Vr**

- Risposta alle domande degli ospiti fornendo le informazioni più accurate e aggiornate disponibili.
- Mantenimento di adeguati livelli di condimento e bevande nei distributori in modo da tenersi pronti a soddisfare tempestivamente le richieste dei clienti.
- Monitoraggio delle attività dei clienti allo scopo di individuare rapidamente gli ospiti in uscita e pulire i tavoli per i clienti in arrivo.
- Raccolta dei rifiuti, pulizia delle macchie da versamento di liquidi e rimozione dei vassoi per mantenere pulite le aree destinate ai clienti.
- Trasporto in cucina di utensili, stoviglie e vassoi sporchi per consentirne la pulizia.
- Allestimento di segnali e cartelli pubblicitari su scaffali, banconi e tavoli.

Gelataia banconista, 06/1997 - 10/1997

***Bar gelateria cristallo* - Bardolino , Vr**

- Riordino e sanificazione della postazione di lavoro, banchi frigo e vetrine espositive.
- Preparazione di coppette, coni gelato e surrogati come macedonie, centrifughe, frullati, smoothies e yogurt.
- Servizio attento e impeccabile anche in situazioni di elevata affluenza.
- Collaborazione proattiva con il laboratorio per migliorare la qualità e l'offerta di prodotti.
- Gestione delle operazioni di cassa tramite accettazione di pagamenti in contanti, tramite app digitali, carte di credito e ticket restaurant.
- Pulizia e piccola manutenzione di attrezzature di conservazione e refrigerazione.
- Supporto attivo al cliente nella scelta di abbinamenti e prodotti aggiuntivi.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Diploma tecnico programmatore : 06/1997

***I.t.c.g indirizzo programmatore* - Acri cs**

