



Simonetta Andreoni

CONTATTI



PROFILO PROFESSIONALE

Banconista gastronomia, cuoca, addetta macelleria e addetta frutteria con pluriennale esperienza nel taglio di carni salumi e formaggi, nella preparazione di preparati di carne, primi, secondi contorni e preparati di verdure, nella cottura di primi, secondi e contorni e nell'allestimento dei banconi di frutta, verdura, carne e gastronomia

Grande adattabilità al lavoro, forte

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Banconista gastronomia e macelleria Caffè Trombetta spa - Labico, RM
11/2009 - 06/2022

- Assistenza ai clienti e orientamento all'acquisto dei prodotti con informazioni e consigli.
- Allestimento del banco ed esposizione dei prodotti secondo le strategie espositive del punto vendita.
- Pulizia e igienizzazione quotidiana del banco e delle superfici.
- Vendita diretta ai clienti di prodotti alimentari a peso o preconfezionati.
- Promozione di specialità gastronomiche preparando e offrendo assaggi per stimolare l'acquisto.
- Evasione degli ordini telefonici e preparazione per il ritiro al banco.
- Gestione e risoluzione di lamenti dei clienti in modo professionale, secondo le procedure interne.
- Supporto nella gestione del magazzino e nella ricezione e rotazione dei prodotti.
- Verifica e registrazione delle temperature del banco e delle celle frigorifere.
- Pesatura dei prodotti, prezzatura e confezionamento.
- Mantenimento di elevati standard di servizio alla clientela anche durante i turni di lavoro più stressanti e le operazioni più impegnative.
- Pulizia e riordino del banco e dei macchinari nel rispetto delle procedure aziendali.
- Porzionatura e preparazione degli alimenti selezionati dal cliente.
- Lavaggio e igienizzazione del banco frigorifero e degli espositori.
- Manutenzione e pulizia delle macchine affettatrici e dei coltelli.
- Taglio di formaggi stagionati, a pasta friabile, dura e semidura per la vendita al pubblico.
- Valutazione della freschezza dei prodotti in vendita e ritiro della merce avanzata scaduta.
- Uso corretto di guanti e altri dispositivi di protezione individuale.
- Uso di affettatrici professionali per il taglio dei salumi.
- Cambio di sede e mansione quando richiesto per esigenze lavorative.

Grande adattabilità al lavoro, forte propensione alla precisione ed al rispetto degli orari.
Ottimi risultati sia nel lavoro in team che nel lavoro individuale.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Passione per la gastronomia
- Gastronomia da bar e tavola fredda
- Elementi di gastronomia
- Macelleria e pollame
- Uso di strumenti e attrezzature da macelleria
- Versatilità e senso pratico
- Flessibilità oraria
- Capacità di rispettare regolamenti e istruzioni ricevute
- Taglio delle carni
- Taglio e porzionatura
- Metodi di cottura
- Tecniche di cottura
- Cottura a vapore
- Principali tecniche di cottura
- Tecniche di cottura degli alimenti
- Modalità di cottura degli alimenti
- Cottura sottovuoto, abbattimento e rigenerazione
- Conoscenza dei processi di cottura
- Procedimenti di cottura e frittura
- Metodi e sistemi di cottura
- Preparazione dei cibi
- Abilità nella preparazione dei cibi
- Competenze avanzate nella preparazione dei cibi

- Cambio di sede e mansione quando richiesto per esigenze lavorative
- Organizzazione del lavoro e ottimizzazione delle tempistiche per diminuire le perdite di tempo.
- Gestione del carico di lavoro affidato mantenendo calma e equilibrio.

Addetto macelleria Belmarket soc. coop. arl - Pomezia, RM 02/2005 - 09/2009

- Registrazione dettagliata dei tagli di carne per garantire l'accuratezza dell'inventario.
- Risposta alle domande dei clienti su prodotti specifici e tagli delle carni secondo le richieste.
- Confezionamento, stoccaggio e preparazione alla spedizione di prodotti alimentari finiti, tra cui bistecche, spiedini, polpettoni e prodotti pronti al consumo.
- Monitoraggio dell'utilizzo dei macchinari da parte dei dipendenti, inclusi tritacarne, affettatrici e insaccatrici.
- Pesatura e confezionamento delle carni per gli ordini dei clienti.
- Utilizzo di utensili, spray e soluzioni detergenti per pulire e disinfettare le aree di lavoro.
- Decontaminazione delle aree di lavoro mediante l'utilizzo di soluzioni spray per la pulizia e la disinfezione.
- Monitoraggio e verifica della temperatura delle carni in ottemperanza agli standard di qualità e sicurezza imposti.
- Conservazione appropriata della carne per ridurre sprechi e contaminazioni.
- Confezionamento, prezzatura ed etichettatura delle carni esposte.
- Garanzia dell'integrità del prodotto e ottimizzazione del flusso di lavoro seguendo gli standard di produzione aziendali.
- Rimozione di rifiuti e cartoni dalle aree di produzione per garantire il rispetto degli standard di pulizia e sicurezza del reparto.
- Gestione del carico di lavoro affidato mantenendo calma e equilibrio.

Banconista tavola calda e rosticceria GF supermarket srl - Velletri, RM 01/2004 - 01/2005

- Pianificazione delle attività lavorative nel rispetto delle tempistiche richieste.
- Svolgimento delle attività prestando cura a dettagli e garantendo precisione nell'esecuzione.
- Cambio di sede e mansione quando richiesto per esigenze lavorative.
- Individuazione di tempi e temperature di cottura adeguati a ciascun prodotto alimentare sulla base di ricette e formule scritte.

- Abilità nella preparazione dei cibi
- Competenze avanzate nella preparazione dei cibi
- Elementi di base di cucina e preparazione del cibo
- Tecniche di taglio
- Precisione nel taglio

nell'esecuzione.

- Cambio di sede e mansione quando richiesto per esigenze lavorative.
- Individuazione di tempi e temperature di cottura adeguati a ciascun prodotto alimentare sulla base di ricette e formule scritte.
- Pulizia dei banconi, delle aree di preparazione dei cibi e delle attrezzature con appositi disinfettanti.
- Preparazione di cibi fritti, grigliati e cotti al forno.
- Preparazione degli attrezzi da cucina, degli ingredienti e delle postazioni di lavoro in fase di apertura o chiusura della cucina.
- Lavaggio, tritatura di verdure e di carne e pesce.
- Preparazioni e cottura alimentari di primi e secondi.

Banconista tavola calda Volsci soc. coop. arl - Velletri, RM
03/2001 - 12/2003

- Mantenimento di elevati standard di servizio alla clientela anche durante i turni di lavoro più stressanti e le operazioni più impegnative.
- Cambio di sede e mansione quando richiesto per esigenze lavorative.
- Individuazione di tempi e temperature di cottura adeguati a ciascun prodotto alimentare sulla base di ricette e formule scritte.
- Preparazione di miscele riempiendo bollitori, pentole a pressione e altri contenitori di lavorazione con gli ingredienti esatti nelle proporzioni indicate.
- Controllo delle materie prime e dei prodotti per determinarne umidità, acidità e altri fattori.
- Conservazione degli alimenti in appositi contenitori e aree di stoccaggio per prevenirne il deterioramento e preparare gli articoli alla spedizione o a un'ulteriore lavorazione.
- Pulizia costante delle aree di lavoro a garanzia della qualità degli alimenti.
- Rispetto di rigorose pratiche di sicurezza e salute alimentare volte a prevenire contaminazioni da E.coli, Listeria e simili.
- Miscelazione degli ingredienti mediante miscelatori e agitatori con le dovute precauzioni e con attenzione ai dettagli onde evitare un eccesso di miscelazione.

Banconista tavola calda Ninfa soc. coop. arl - Velletri, RM
11/1999 - 02/2001

- Mantenimento di elevati standard di servizio alla clientela anche durante i turni di lavoro più stressanti e le operazioni più impegnative.
- Raccolta dei rifiuti, pulizia delle macchie da versamento di liquidi e rimozione dei vassoi per mantenere pulite le aree destinate ai clienti.

dei vassoi per mantenere pulite le aree destinate ai clienti.

- Trasporto in cucina di utensili, stoviglie e vassoi sporchi per consentirne la pulizia.
- Mantenimento di adeguati livelli di condimento e bevande nei distributori in modo da tenersi pronti a soddisfare tempestivamente le richieste dei clienti.
- Gestione delle consegne ai clienti e assistenza nell'esecuzione degli ordini al fine di promuovere la massima soddisfazione degli utenti.
- Comunicazione diretta con il cliente nella spiegazione dei dettagli del menù e fornendo assistenza diretta nel processo decisionale.
- Proposta ed esecuzione di attività capaci di completare e facilitare il lavoro assegnato.
- Cambio di sede e mansione quando richiesto per esigenze lavorative.
- Individuazione di tempi e temperature di cottura adeguati a ciascun prodotto alimentare sulla base di ricette e formule scritte.
- Pulizia dei banconi, delle aree di preparazione dei cibi e delle attrezzature con appositi disinfettanti.
- Preparazione di cibi fritti, grigliati e cotti al forno.
- Supervisione alla preparazione e somministrazione di più pasti giornalieri.
- Lavaggio, tritatura di verdure, pesce e carni



ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Licenza Media

Andrea Velletrano - Velletri, 07/1973



CERTIFICAZIONI

HACCP

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio CV ex art. 13 del decreto legislativo 196/2003 e art. 13 del regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei singoli cittadini in merito al trattamento dei dati personali

Simone Andreoni