



CONTATTI



Via G.Carducci 2, 80029, Sant'Antimo,
Napoli



3791414977



rosimais525@gmail.com



18/09/2002



B

PROFILO PROFESSIONALE

Barista con buona conoscenza in questo ambito e forte motivazione a crescere professionalmente nel ruolo. Può contare su buone doti organizzative e di gestione del tempo. Sa inserirsi senza troppe difficoltà in nuovi contesti lavorativi grazie a spirito di squadra e ottime capacità di ascolto e comunicazione.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Attrezzatura da bar
- Predisposizione al contatto col pubblico
- Uso di macchine da caffè professionali
- Presa delle ordinazioni
- Capacità di gestione dei clienti
- Utilizzo del sistema POS
- Rapidità e precisione
- HACCP
- Gestione dell'area bar
- Cordialità
- Uso del registratore di cassa
- Disponibilità al lavoro su turni
- Cordialità e pazienza
- Autonomia
- Velocità
- Norme di igiene alimentare

Rosa Maisto



ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Cassiere barista Magius 16 s.r.l - Sant'Antimo, Napoli
06/2020 - ad oggi

- Servizio al bancone e ai tavoli.
- Pulizia delle macchine del caffè, delle attrezzature da bar e dell'area bancone.
- Accoglienza cordiale dei clienti, registrazione degli ordini e gestione dei pagamenti alla cassa.
- Cura della pulizia e dell'ordine dell'area bar, disponendo bicchieri, tazze, piattini in modo funzionale.
- Servizio al tavolo di bevande e stuzzichini per l'aperitivo.
- Presa delle ordinazioni al banco accogliendo e soddisfacendo le richieste dei clienti.
- Preparazione e servizio di bevande e altri prodotti in base alle richieste dei clienti.
- Chiusura del locale, della cassa e registrazione degli incassi.
- Preparazione di diverse tipologie di caffè, bevande e cocktail in base agli ordini dei clienti.
- Pulizia e manutenzione ordinaria delle attrezzature da bar assicurandone il funzionamento.
- Controllo delle scorte di magazzino su base quotidiana.
- Sanificazione delle apparecchiature e pulizia dei ripiani e dei tavoli per prevenire la diffusione di batteri.
- Monitoraggio delle scorte bar e rifornimento tempestivo degli articoli in esaurimento.
- Preparazione di cocktail alcolici e analcolici, centrifugati e spremute.
- Controllo della qualità delle materie prime utilizzate per le preparazioni.
- Applicazione delle normative vigenti in merito alla vendita di alcolici ai minori.



ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Diploma Alberghiero : Enogastronomia
IPSEOA Angelo Celletti - Gianola, Formia (LT), 06/2021