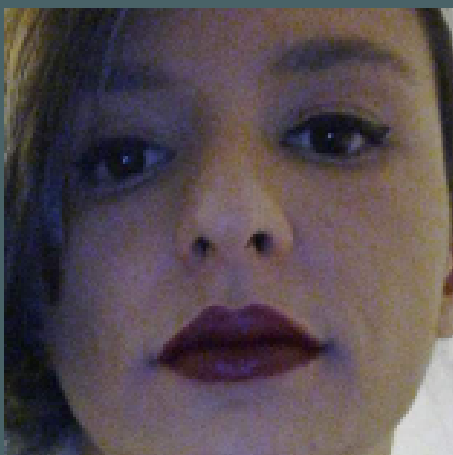




Cecilia Calderini

CONTATTI

- 📍 06125, Perugia
- ☎ 3921490613
- ✉ ceciliacalderini29@gmail.com

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Servizio al tavolo
- Abbinamento del vino
- Pianificazione del servizio cena
- Preparazione dei cibi
- Conoscenza dei principali allergeni alimentari
- Capacità di coordinamento del personale di cucina
- Pulizia e igiene
- Gestione di grandi quantità di commensali
- Rifornimento del magazzino
- Menù e piatti speciali
- Esperienza nell'allestimento e smantellamento dei buffet
- Individuazione delle priorità durante il servizio
- Capacità di pianificazione e organizzazione delle attività
- Annotazione delle ordinazioni
- Buone doti organizzative e di problem solving
- Gestione del tempo e capacità di assegnazione delle priorità di servizio
- Preparazione e assegnazione dei posti a sedere
- Rapidità e puntualità nella preparazione degli ordini da asporto
- Utilizzo del sistema POS
- Sparecchiatura e apparecchiatura

PROFILO PROFESSIONALE

Personalità dinamica e solare nell'accogliere la clientela, come pure nel servizio e nella gestione di richieste speciali. Rapidità ed efficienza in situazioni di alta affluenza.

in grado di memorizzare rapidamente l'intero menù oltre che eseguire calcoli veloci. Vasta esperienza nella fornitura di servizi di prim'ordine. Dà il meglio di sé in ambienti frenetici esibendo eccellenti doti.

Di recente ingresso nel settore ma con forte determinazione alla crescita professionale. Può contare su una buona competenza specialistica in ambito in virtù della quale può sostenere agevolmente le esigenze aziendali dimostrando capacità di raggiungere gli obiettivi prefissati. Sa inserirsi rapidamente in nuove organizzazioni di lavoro grazie a buone doti comunicative, predisposizione al lavoro di squadra e attitudine positiva e propositiva.

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Cameriera di sala

07/2021 - 09/2021

Pane e pomodoro - Perugia, Pg

- Preparazione e servizio di bevande fredde, calde
- Ai clienti.
- Comunicazione efficace alla clientela al fine di determinare eventuali preferenze e restrizioni alimentari e poter così consigliare adeguatamente cibi e bevande per il pasto.
- Collaborazione con il personale di cucina per quanto concerne la gestione di ordini, l'impiattamento e il servizio dei pasti giornalieri.
- Posizionamento di tovaglioli, posate bicchieri sui carrelli di servizio.
- Supervisione della disponibilità dei camerieri e del turnover dei tavoli allo scopo di prendere decisioni accurate riguardo la posizione dei posti a sedere.
- Verifica con gli ospiti al fine di ottenere un parere sul cibo servito, risolvere eventuali problematiche, portare ulteriori oggetti a tavola e controllare che le bevande non siano terminate.
- Preparazione di bevande alcoliche e non alcoliche in base a quanto specificato dal cliente e servizio al tavolo.
- Riempimento dei vassoi con cibo, posate, tovaglioli e condimenti per fornire ai clienti assieme ai pasti anche gli articoli necessari alla loro consumazione.
- Gestione delle prenotazioni, informando in anticipo camerieri e gestori in caso di gruppi numerosi, e disposizione dei coperti prima dell'arrivo degli ospiti.
- Spiegazione delle opzioni di menù ai clienti, disponibilità nell'offrire suggerimenti e prontezza nel prendere le ordinazioni di cibi e bevande.
- Preparazione dei vassoi con il cibo ordinato, condimenti, posate e gli articoli necessari al consumo del pasto.

rapida ed efficiente dei tavoli.

- Verifica dei dati anagrafici dei clienti potenzialmente minorenni prima di servire alcolici.
- Gestione delle aspettative degli ospiti attraverso una comunicazione chiara e precisa riguardo il tempo di attesa, le politiche interne e le offerte speciali.
- Disposizione di tavoli, sedie e posate e allestimento di tavolate destinate a gruppi numerosi.
- Accompagnamento degli ospiti ai tavoli in base alle dimensioni dell'evento, fornendo menu .
- Verifica dei documenti di identità dei clienti prima di servire bevande alcoliche.
- Pulizia e disinfezione dei vassoi.
- Ricarica dei contenitori di tovaglioli, cannucce e di articoli da tenere costantemente riforniti.
- Elaborazione dei pagamenti e delle ricevute.
- Riordino dei vassoi e **pulizia** per ricollocare il cibo .
- Sistemazione ottimale degli ospiti con esigenze speciali, compresi i seggiolini per bambini e le sedie a rotelle.
- Inoltro degli ordini al personale di cucina .
- Organizzazione della location prescelta in modo che risulti esteticamente accattivante, selezione del set di piatti, posate, bicchieri da vino e acqua più adeguato all'occasione e verifica dell'assenza di macchie di sporco, aloni e ammaccature.
- Presentazione del menù e dei piatti del giorno ai clienti non appena questi hanno preso posto intorno al tavolo e risposta ad eventuali domande precedenti l'ordinazione.
- Dimostrazione di un comportamento educato e professionale nei confronti dei clienti al fine di incoraggiare le richieste di informazioni e gli ordini.
- Trasporto attento delle ordinazioni dalle aree cucina e bar ai tavoli e, una volta che i clienti hanno finito, togliere piatti e bicchieri vuoti.
- Collaborazione alla pianificazione e realizzazione di eventi con più di **20** ospiti e svolgimento di mansioni che includono il coordinamento dei menu e la preparazione dei tavoli.
- Monitoraggio delle aree assegnate al fine di valutare e soddisfare adeguatamente le esigenze dei clienti, dando la giusta priorità, durante le ore di punta, a ciascun compito.

Attraversamento stradale minori

02/2020 – 06/2021

Auser – Perugia, Pg

- Gestione delle attività ordinarie e straordinarie dimostrando una spiccata autonomia operativa maturata grazie alla conoscenza approfondita di procedure, requisiti e routine di lavoro.
- Comunicazione chiara ed efficace con colleghi, superiori e clienti sia in presenza che da remoto, avendo cura di instaurare un dialogo costruttivo e aperto al confronto.

Barista

07/2020 – 11/2020

Circolo ex laghetto S.Lucia – Perugia, Pg

- Accoglienza cordiale dei clienti, registrazione degli ordini e gestione dei pagamenti alla cassa.
- Disposizione curata e ordinata dei prodotti da forno per la colazione nell'espositore e monitoraggio del corretto e continuo rifornimento delle

vetrine del bar.

- Gestione, preparazione ordini di caffetteria e bevande e servizio al banco e/o tavolo.
- Preparazione di bevande calde e fredde (caffetteria, centrifugati di frutta e verdura, spremute fresche, ecc.).
- Pulizia e riordino dei tavoli e del bancone di servizio.
- Preparazione conto, gestione pagamenti (cassa, contanti e carte) e chiusura cassa con controllo coincidenza tra incasso e scontrini emessi.
- Preparazione di prodotti di caffetteria semplice ed elaborata e vendita di prodotti di pasticceria e gelateria.
- Gestione pagamenti sia in contanti che carte ed emissione dello scontrino fiscale.
- Pulizia e sanificazione delle aree di lavoro e delle attrezzature.
- Raccomandazione di prodotti sulla base delle esigenze e delle preferenze dei singoli clienti.
- Preparazione degli ordini con competenza e in tempi rapidi.
- Esposizione accurata ed esteticamente gradevole di prodotti gastronomici pronti.
- Carico e scarico di merci in magazzino.
- Raccolta, preparazione degli ordini dell'area bar e servizio sia al bancone che in sala.
- Preparazione e somministrazione di cibi e bevande secondo quanto indicato nel menù del bar.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Scuola media inferiore

Bernardino di Betto – Perugia, Pg