

ANTONELLA ARCA

PROFILO PROFESSIONALE

Professionista della ristorazione con esperienza pluriennale, eccellenti capacità di gestione del denaro e di preparazione dei cibi. Competente nella preparazione di bevande e cocktail, nello stoccaggio dei materiali di consumo e nella pulizia delle superfici, presta massima attenzione alla soddisfazione del cliente attraverso la proposta di un servizio efficiente e di qualità.

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Barista , 05/2005 - ad oggi

Me stessa - Sassari, Ss

- Preparazione di stuzzichini, panini e cibi precotti.
- Proposta alla clientela di nuovi prodotti disponibili, illustrandone le caratteristiche.
- Preparazione e somministrazione di cibi e bevande secondo il menù del bar.
- Esecuzione del servizio con rapidità e cortesia assicurando la soddisfazione della clientela.
- Pulizia e cura delle attrezzature, del banco bar e del bancone di servizio.
- Gestione degli ordini per il rifornimento del magazzino e dei rapporti con i fornitori.
- Rispetto rigoroso degli standard qualitativi e delle norme di igiene alimentare in vigore nel corso della preparazione dei prodotti.
- Preparazione di cocktail alcolici e analcolici, centrifugati e spremute.
- Chiusura del locale, della cassa e registrazione degli incassi.
- Pulizia delle macchine del caffè, delle attrezzature da bar e dell'area bancone.
- Preparazione di diverse tipologie di caffè, bevande e cocktail in base agli ordini dei clienti.
- Controllo della qualità delle materie prime utilizzate per le preparazioni.
- Servizio al tavolo di bevande e stuzzichini per l'aperitivo.
- Accoglienza cordiale dei clienti, registrazione degli ordini e gestione dei pagamenti alla cassa.

Salumiera, 05/1996 - 05/2004

Despar - Sassari, Ss

- Taglio, pesatura e confezionamento di salumi, formaggi e altri prodotti da banco.
- Monitoraggio delle temperature per i processi di produzione, raffreddamento, essiccamento e immagazzinamento salumi.
- Produzione manuale o meccanica di prodotti pronti per cucina, padella e tavola.
- Ricevimento e stoccaggio dei prodotti nei reparti refrigerati.
- Allestimento e approvvigionamento del banco espositivo.
- Pulizia e affilatura degli strumenti di taglio e macellazione e dei macchinari.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Qualifica , Alberghiero , 06/1996

Qualifica 3 superiore - Alberghiero

LINGUE

Inglese

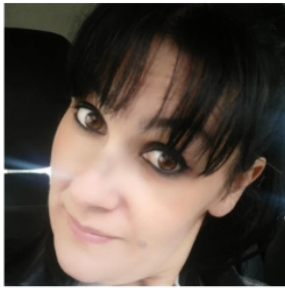
A2

Francese

A2

Base

Base



CONTATTI

Indirizzo: Corso Gio Maria angioy
25, 07100, Sassari, SS

Telefono: 3505902238

E-mail: lellaarca@gmail.com

Data di nascita: 26/02/1980

Patente di guida: Patente B

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Attitudine alla vendita
- Predisposizione al contatto con il pubblico
- Predisposizione al contatto col pubblico
- Uso di macchine da caffè professionali
- Capacità di multitasking
- Manualità e velocità di esecuzione
- Tecniche di miscelazione
- Cordialità e pazienza
- Uso del registratore di cassa
- Teamworking
- Capacità di gestione dei clienti
- Possesso di HACCP
- Norme di igiene alimentare
- Doti comunicative e relazionali
- Procedure di pulizia e igienizzazione
- Orientamento al cliente
- Autonomia
- Rapidità di servizio
- Tecniche di spillatura
- Dinamismo e flessibilità
- Flessibilità oraria
- Efficienza
- Utilizzo del registratore di cassa
- Utilizzo del sistema POS
- Disponibilità al lavoro su turni
- HACCP
- Rapidità e precisione
- Bartending
- Cordialità
- Prodotti di caffetteria
- Norme e regolamenti sulla vendita di alcolici
- Doti relazionali
- Gestione cassa e pagamenti
- Gestione dello stress