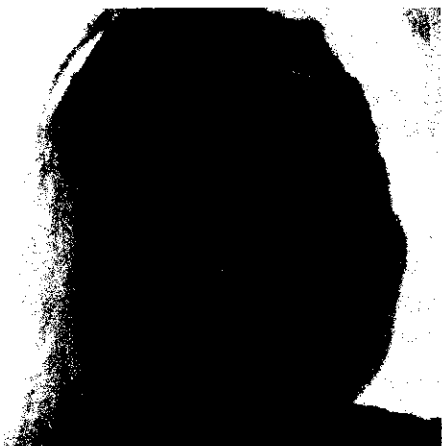


ANGELA D'ALESSANDRO



PROFILO PROFESSIONALE

Barista motivata e di buona presenza, abile a soddisfare le esigenze dei clienti. Cordiale, puntuale ed entusiasta, può contare su una buona preparazione tecnica e una forte propensione alla vendita e al servizio clienti. Buona resistenza fisica, capacità di lavorare con efficienza anche nelle situazioni di maggiore affluenza e forte spirito di squadra.

CONTATTI

Indirizzo: v.
Salvo, Chieti

Telefono: :

E-mail:

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Manipolazione sicura degli alimenti in conformità con la normativa vigente
- Ottima memoria e doti comunicative
- Buona autonomia e velocità operativa
- Rapidità e precisione nel servizio
- Abilità nella preparazione di caffè e prodotti di caffetteria

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Apprendista barista, 02/2020 A 06/2020

NAPOLITANO VITALE - SAN SALVO, CHIETI

- Preparazione di bevande, caffè e aperitivi in genere.
- Comunicazione piacevole con i clienti anche durante i periodi più frenetici al fine di promuovere un ambiente divertente e positivo.
- Monitoraggio dei livelli di scorte del bar e rifornimento tempestivo degli articoli in esaurimento al fine di garantirne la costante disponibilità.
- Utilizzo del registratore di cassa, pagamenti bollettini e gioco del lotto e superenalotto.

Apprendista barista, 12/2019 A 01/2020

BLUE BAR SRL - SAN SALVO, CHIETI

- Preparazione di bevande, caffè e aperitivi in genere.
- Monitoraggio dei livelli di scorte del bar e rifornimento tempestivo degli articoli in esaurimento al fine di garantirne la costante disponibilità.

RESPONSABILE PULIZIE PISCINA COMUNALE, 08/2018 A 07/2019

DI FILIPPO E PORFIRIO SRLS - SAN SALVO, CHIETI

- Ricerca e aggiornamento di tutti i materiali necessari per l'impresa.
- Supporto al capo ufficio nelle funzioni operative quotidiane.

Macellaia banconista, 04/2012 A 09/2012

MARFISI CARNI - MONTENERO DI BISACCIA, CAMPOBASSO

- Allestimento del banco macelleria con prodotti preparati secondo le disposizioni di sicurezza e igiene.
- Manutenzione ordinaria di strumenti e apparecchiature utilizzati per

lavorazione della carne.

- Pulitura della carne e asportazione di ossa, grasso e nervi.
- Realizzazione, confezionamento ed etichettatura dei prodotti e preparati da banco.

BANCONISTA SALUMIERA, 10/2007 A 09/2008
PRIMO - SAN SALVO, CHIETI

BANCONISTA SALUMIERA, 04/2006 A 08/2006
B.A.SEI SRL MONSANPAOLO DEL TRONTO - SAN SALVO,
CHIETI

Macellaia banconista, 08/2000 A 04/2001

PUNTO CARNE SRL - SAN SALVO, CHIETI

- Allestimento del banco macelleria con prodotti preparati secondo le disposizioni di sicurezza e igiene.
- Pulitura della carne e asportazione di ossa, grasso e nervi.
- Realizzazione, confezionamento ed etichettatura dei prodotti e preparati da banco.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

LICENZA MEDIA

ISTITUTO STATALE COMPRENSIVO - CUPELLO

DIPLOMA DI MERITO: 01/2020

CORSO PROFESSIONALE DI BARMAN E BARLADY -
LANCIANO

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

Angela M. Almondo