



Daniela Gulisano

98149, Messina

3478820262

dani.gulisano@icloud.com

Patente di guida: Categoria B

Profilo professionale

Professionista [[Mansione](#)] in grado di gestire il personale in modo efficiente, ottimizzando i risultati e definendo eventuali interventi correttivi. Sono abile nella gestione di tempo e risorse e capace di definire l'ottimizzazione dei processi in modo risolutivo, con un approccio motivazionale e di leadership verso i dipendenti.

Capacità e competenze

Capacità di accogliere e gestire la clientela in tutte le sue fasi: Ricezione e processo degli ordini, consegna e pagamento; eseguire in autonomia la preparazione dei prodotti in cucina per la vendita al pubblico; valutare la qualità del cibo seguendo le procedure aziendali in relazione agli standard di pulizia e igiene. Rispettare le norme haccp e della sicurezza; preparazione, conservazione e stoccaggio delle materie prime consegnate al ristorante; svolgere attività di pulizia dell'aria sala, bagni ed esterno.

Capacità di lavorare in Team; disponibilità a lavorare su turni, nei weekend e nei giorni festivi

Esperienze lavorative e professionali

Agosto 2023

-

Attuale

Impresa di pulizie presso poste italiane

Messina

Ditta l'Ambiente

- Gestione degli interventi di pulizia a seguito di lavori di ristrutturazione.
- Svuotamento dei cestini e smaltimento dei rifiuti in base alle regole di differenziazione.
- Igienizzazione dei bagni rifornendoli di saponi, carta igienica e carta asciugamani.
- Spolvero e lavaggio delle superfici rimuovendo eventuali macchie e aloni.
- Pulizia e igienizzazione dei sanitari, lavandini e altre superfici dei bagni.

Gennaio 2018

-

Aprile 2018

Responsabile di cucina

Messina

Burger King

- Valutazione della qualità della merce e controllo delle scadenze.

<p>Ottobre 2013 - Dicembre 2017</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Garanzia della qualità dei cibi attraverso la selezione accurata di ingredienti e materie prime locali. ● Comunicazione costante con il responsabile di sala e con la direzione. ● Osservanza dei regolamenti in vigore in materia di igiene e sicurezza alimentare. ● Coordinamento delle attività giornaliere di lavaggio e igienizzazione delle cucine. <p>Addetta alla ristorazione,aiuto cuoco,cassa Poldo Pub Antonio Oliva</p>	<p>Messina</p>
<p>Settembre 2011 - Settembre 2013</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Partecipazione all'allestimento dei tavoli per buffet, banchetti e cerimonie. ● Preparazione e confezionamento di ordini da asporto quando previsto. ● Collaborazione alle attività di pulizia e riordino degli ambienti di lavoro. ● Collaborazione con il personale di cucina per assicurare la gestione degli ordini e la rapidità del servizio. ● Dimostrazione di un comportamento educato e professionale nei confronti dei clienti al fine di incoraggiare le richieste di informazioni e gli ordini. ● Supporto alla gestione delle scorte di alimenti e vettovaglie. ● Supporto alla brigata di cucina nella preparazione delle pietanze. ● Rifornimento della dispensa in base all'affluenza programmata, per garantire la completa efficienza della cucina. ● Applicazione delle norme di igiene alimentare e verifica della corretta conservazione degli alimenti. <p>Cassiera,preparazione buffet,resp.personale The time cafe Giuseppe Gulisano</p>	<p>Messina</p>
<p>2004 - Luglio 2009</p>	<p>Repartista,addetta alla cassa SicilMarket dei f.lli Trovato</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Rifornimento degli scaffali durante il turno e dopo la chiusura al pubblico. 	<p>Messina</p>

- Pulizia e riordino del reparto di competenza.
- Applicazione o variazione dei prezzi dei prodotti a seconda di offerte e promozioni in essere.
- Verifica dei livelli di scorte e della corrispondenza con l'inventario di magazzino.
- Risposta a domande e dubbi dei clienti sulla merce esposta.
- Accoglienza e informazione ai clienti su prezzi, sconti e promozioni.
- Collaborazione alle operazioni di ricezione delle merci e sistemazione in reparto o in magazzino.
- Riordino e pulizia di corsie, scaffali ed espositori.
- Verifica della corretta esposizione della merce e controllo delle scadenze.
- Assortimento scaffali, applicazione di prezzi, adesivi promozionali e dispositivi antitaccheggio.
- Supporto nelle attività di carico e scarico merci.
- Rotazione dei prodotti sugli scaffali in base alla data di scadenza. Non

Istruzione e formazione



1995
-
2000

Diploma: Magistrale
Istituto Magistrale Felice Bisazza

Messina

Competenze linguistiche

Italiano: LINGUA MADRE

Italiano:	C1	Inglese:	B1
			
Avanzato		Intermedio	

Certificazioni

Corso di Qualificazione O.S.S (Opertore Socio Sanitario)
 O.S.S in Area Chirurgica
 O.S.S in Maxillofacciale
 Attestato di Merito Coordinatore degli operatori sociosanitari
 Attestato di Merito Gestione del paziente ustionato
 Attestato di Merito O.S.S in Sala Operatoria
 Attestato di Merito Paziente con ictus fase acuta e post-acuta
 Attesto di Merito O.S.S in area emergenziale
 Attestato di Merito Gestione paziente tracheostomizzato
 Attestato di Merito Igiene e Prevenzione i rischi connessi all'attività O.S.S
 Attestato di Merito Paziente Pschiatrico