

CONTATTI

📍 80026, CASORIA

☎️ +39 081 6701115

✉️ russiellosara@gmail.com

📅 04/07/2000

🚗 PATENTE B

PROFILO PROFESSIONALE

Barista motivata e di buona presenza, abile nell'anticipare e soddisfare le esigenze dei clienti. Cordiale, puntuale ed entusiasta, può contare su una solida 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.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Predisposizione al contatto con il pubblico
- Attitudine alla vendita
- Multitasking
- Dinamismo e flessibilità
- Efficienza
- Flessibilità oraria
- Gestione cassa e pagamenti
- Competenze organizzative
- Presa delle ordinazioni
- Manualità e velocità di esecuzione

SARA RUSSIELLO

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Barista ANDREA MIGLIORE - AFRAGOLA, NA
11/2019 - ad oggi

6 anni e 6 mesi

- Servizio al bancone e ai tavoli.
- Organizzazione dell'inventario, inclusi ordini di caffè, latte e altri consumabili, garantendo la disponibilità dei prodotti.
- Preparazione e servizio di caffè espresso, cappuccino e altre bevande calde seguendo ricette standard.
- Gestione della cassa, inclusa l'apertura e la chiusura, e responsabilità per le transazioni giornaliere.
- Formazione di nuovi baristi sulle tecniche di preparazione del caffè e sul servizio clienti.
- 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.
- Pulizia e cura delle attrezzature, del banco bar e del bancone di servizio.
- Cura delle relazioni con i clienti a garanzia della massima soddisfazione e fidelizzazione.
- Monitoraggio delle scorte bar e rifornimento tempestivo degli articoli in esaurimento.

Chef de rang CARMINE TRINCHESE - VISCIANO, NA
05/2017 - 09/2019

2 anni e 5 mesi

- Supervisione della preparazione della sala prima dell'apertura, assicurando la corretta mise en place.
- Gestione delle richieste speciali dei clienti, assicurando la massima soddisfazione.
- Supervisione alla mise en place e cura dei dettagli estetici.
- Verifica della soddisfazione dei clienti e gestione di eventuali reclami.
- Organizzazione dello sbarazzo e della chiusura della sala a fine servizio.
- Ricezione degli ospiti, accompagnamento al tavolo e descrizione del menù.
- Supervisione di tutte le fasi di servizio dell'area assegnata, dalla preparazione allo sbarazzo.
- Cura del cliente per tutta la durata della permanenza, accogliendone e soddisfacendone le richieste.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

DIPLOMA : ENOGASTRONOMIA
I.S.I.S. EMILIO SERENI - AFRAGOLA, 06/2019
DIPLOMA 100/CENTESIMI
QUALIFICA TRIENNALE 100/CENTESIMI