


 angela.yasmin.gad@g
mail.com

 +393737377088

 Via smeraldo 79,
92016, Ribera, AG

 04/03/1995

 Patente B

ANGELA D'ANNA

PROFILO PROFESSIONALE

Banconista di bar con buona conoscenza e forte motivazione a crescere professionalmente nel ruolo. Può contare su buone doti organizzative e di gestione del tempo. Sa inserirsi senza troppe difficoltà in nuovi contesti lavorativi grazie a spirito di squadra e ottime capacità di ascolto e comunicazione.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Metodi di pulizia e sanificazione
- Norme di igiene alimentare
- Metodi di conservazione degli alimenti
- Tecniche di preparazione degli alimenti
- Uso degli utensili da cucina
- Autonomia operativa
- Conoscenza di ricette e ingredienti
- Velocità
- Attitudine al lavoro di squadra
- Capacità comunicative
- Attenzione al cliente
- Tecniche di inventario
- Supporto alla postazione di cucina
- Doti organizzative
- Problem solving
- Uso di affettatrici e coltelli
- Protocolli di manipolazione degli alimenti
- Gestione magazzino alimentare
- Disponibilità a imparare
- Responsabilità personale
- Capacità organizzative
- Manualità
- Puntualità e precisione
- Attenzione ai dettagli

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

08/2021 - 09/2021

Lavapiatti aiuto cucina **Ditta Todaro Paolo - Cattolica , AG**

- Smaltimento rifiuti organizzando la differenziazione e ottimizzando gli spazi nella zona di lavoro.
- Lavaggio manuale di pentolame e strumentazione da cucina non adatta alla lavastoviglie.
- Sanificazione delle aree di lavoro, attrezzature e pavimenti prima e dopo i servizi.
- Gestione della pulizia di stoviglie e utensili culinari, mantenendo l'igiene nella cucina.
- Assistenza nella preparazione degli ingredienti, inclusa la pulizia e il taglio di verdure.
- Sgombero di piani di lavoro, lavandini, fornelli e lavaggio di pentole e padelle.
- Pulizia degli strumenti di cucina, quali affettatrici, impastatrici e mixer.
- Taglio e preparazione delle verdure fresche in base alle indicazioni ricevute.

10/2020 - 06/2021

- Preparazione degli alimenti necessari per la predisposizione della linea.

Banconista di bar

Ditta Borsellino Carolina - Ribera, AG

- Pulizia del locale, delle attrezzature e delle aree di lavoro secondo gli standard di igiene.
- Accoglienza clienti, gestione delle ordinazioni e servizio ai tavoli con cortesia e efficienza.
- Gestione dell'inventario e rifornimento dei prodotti necessari per la vendita giornaliera.
- Preparazione e vendita di caffetteria, gestione della macchina del caffè e manutenzione ordinaria.
- Preparazione di panini, insalate e altri cibi veloci, rispettando le norme igienico-sanitarie.
- Gestione delle operazioni di cassa, emissione scontrini e gestione dei pagamenti.
- Preparazione di caffè, cappuccini, cioccolate e altre bevande di caffetteria.
- Servizio al banco mantenendo un approccio professionale ed efficiente.
- Gestione di eventuali lamentele dei clienti in modo cordiale e professionale.
- Allestimento e rifornimento puntuale degli aperitivi al banco.
- Cura delle relazioni con i fornitori ed trasmissione degli ordini in base agli inventari di magazzino.
- Presidio delle attività di apertura e chiusura della cassa e gestione dei pagamenti.
- Preparazione di cocktail alcolici e analcolici completi di decorazioni.
- Servizio al bancone e ai tavoli.

09/2013 - 10/2013

Cameriera di bar

S.A.S moonlight di Casoni Francesco - Milano , Mi

- Gestione del banco bar, inclusa la preparazione di caffè, cappuccini e altre bevande calde.
- Manutenzione e pulizia degli spazi di lavoro, inclusi banco bar e sala.
- Servizio ai tavoli, presa comande e servizio di bevande alcoliche e analcoliche.
- Allestimento, riordino e pulizia di ambienti e attrezzature di sala e bar a fine servizio.
- Servizio professionale al tavolo con approccio al cliente cordiale, gentile e disponibile.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Terza media

Scuola Francesco Crispi - Ribera