

Danut Mihaita Pruteanu



ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Cameriere di ristorante Vivienda Sas di Giulia Paderni - Monte Argentario , Grosseto
04/2022 - ad oggi

- Controllo dei tavoli e verifica delle necessità dei clienti.
- Accoglienza e sistemazione degli ospiti ai tavoli riservati.
- Cura del cliente per tutta la durata della permanenza, accogliendone e soddisfacendone le richieste.
- Allestimento dei posti a sedere e preparazione di posate aggiuntive prima dell'arrivo di gruppi numerosi.
- Gestione autonoma dei tavoli e delle mansioni assegnate al fine di fornire un servizio rapido e cordiale ai clienti.
- Consegna al tavolo del conto, degli scontrini e delle ricevute.
- Presa delle ordinazioni delle bevande, preparazione in base alle richieste e servizio al tavolo.
- Coordinamento con il personale di cucina per la gestione delle ordinazioni.
- Apertura e servizio del vino al tavolo.
- Allestimento della sala per cerimonie, feste ed eventi speciali.
- Collaborazione alla pulizia e al riordino della sala.
- Sbarazzo di piatti e bicchieri con tecnica standard e/o semplificata.
- Pronta risposta alle domande dei clienti, raccomandazione dei piatti presenti nel menù e registrazione degli ordini.
- Gestione dei clienti con e senza prenotazione, evitando lamentele e attese.
- Assistenza al cliente in caso di particolari esigenze o intolleranze alimentari.
- Registrazione e invio degli ordini al personale di cucina.
- Comunicazione rapida e precisa degli ordini di ristorazione al personale di cucina, evidenziando richieste particolari o restrizioni alimentari.

Apprendista magazziniere Minerva Snc - Fucecchio , Firenze
03/2020 - 03/2022

- Preparazione della merce per le spedizioni e compilazione dei documenti di trasporto.
- Trasferimento dei prodotti dal magazzino all'area di carico e di spedizione.
- Identificazione dei prodotti danneggiati o non conformi da restituire ai fornitori.
- Ricezione e disimballaggio della merce in entrata verificando la correttezza delle consegne.
- Controllo delle merci in entrata per verificarne quantità e qualità.
- Utilizzo di tablet e palmari per la lettura dei barcode e il controllo della documentazione.
- Carico e scarico dei mezzi e verifica dei documenti di trasporto della merce.
- Preparazione dei pallet per lo stoccaggio e la spedizione.
- Rotazione delle merci di magazzino mantenendo gli scaffali organizzati e ben riforniti.

Cameriere di ristorante Vivienda Sas di Giulia Paderni & c - Monte Argentario , Grosseto
04/2017 - 03/2020

CONTATTI

 via Poggio Perello n.6, 58015, Fonteblanda, Grosseto

 3279406526

 dpruteanu03@gmail.com

 24/03/1996

 categoria B

PROFILO PROFESSIONALE

Cameriere versatile in grado di garantire alla clientela un'esperienza di elevata qualità. Attento nella trasmissione degli ordini al personale di cucina e nella gestione delle richieste della clientela, ha sempre raggiunto un grado elevato di soddisfazione del cliente grazie alla cordialità e alla rapidità del servizio. Disponibile ad apprendere qualsiasi lavoro e motivato qualora ci sono prospettive di crescita personale e professionale.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Metodi di allestimento dei tavoli
- Predisposizione al contatto col pubblico
- Gestione dei rifornimenti
- Predisposizione al contatto con il pubblico
- Orientamento al cliente
- Attitudine positiva
- Doti relazionali
- Capacità di multitasking
- Attitudine al lavoro di squadra
- Comunicazione

- Attenzione al dettaglio
- Gestione del tempo
- Conoscenza di base dell'informatica
- Microsoft Excel
- Abilità di vendita
- Problem solving
- Tecniche di accoglienza

- Collaborazione alla pulizia e al riordino della sala.
- Controllo dei tavoli e verifica delle necessità dei clienti.
- Sbarazzo di piatti e bicchieri con tecnica standard e/o semplificata.
- Consegna al tavolo del conto, degli scontrini e delle ricevute.
- Supporto all'organizzazione degli eventi in sala, preparando gli spazi ed esaudendo eventuali richieste speciali.
- Accoglienza dei clienti verificando le prenotazioni e accompagnandoli ai tavoli assegnati.
- Comunicazione degli ordini alla cucina verificandone la corretta ricezione.
- Illustrazione delle caratteristiche delle pietanze fornendo informazioni su ingredienti e abbinamenti.

■ **Cameriere di ristorante** Golfo di Maremma - Albinia , Grosseto
06/2016 - 09/2016

- Collaborazione alla pulizia e al riordino della sala.
- Sbarazzo di piatti e bicchieri con tecnica standard e/o semplificata.
- Conoscenza approfondita del menù al fine di poter rispondere in modo adeguato alle domande sulla provenienza delle varie voci, sugli ingredienti e sui metodi di cottura.
- Controllo delle scorte e segnalazione ai clienti di eventuali indisponibilità di cibi o bevande.
- Consegna al tavolo del conto, degli scontrini e delle ricevute.



ISTRUZIONE E FORMAZIONE

■ **Laurea Magistrale : Giurisprudenza**

UNIFI - Firenze

Iniziato percorso di studi a settembre 2017 in giurisprudenza , il percorso però non è mai stato portato termine . Nel 2019 ho cambiato facoltà , spostando gli studi alla facoltà di economia di Siena , ma anche questo percorso ad oggi rimane incompiuto.

■ **Diploma : tecnico commerciale- indirizzo informatico**

IIS Del Rosso Da Verrazzano - Albinia, 07/2017

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

Ranut Mihaita Ruteanu