

LUCA PERRELLA

Data di nascita: 23/07/1998

Via delle gemme 162, 80048, sant'arnostasia, Napoli | 3337363596 | demondarkghoul@gmail.com

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Teamworking
- Flessibilità oraria
- Orientamento al cliente
- Rapidità
- Multitasking
- Cordialità
- Servizio al tavolo
- Capacità relazionali
- Gentilezza
- Velocità
- Attitudine al lavoro in team
- Principi di igiene alimentare
- Uso dei principali strumenti informatici
- Doti relazionali
- Orientato al servizio clienti
- Attenzione all'igiene e pulizia
- Conoscenza programmi gestione inventario
- Esperienza con POS
- Conoscenza regolamenti igiene
- Uso di software di cassa
- Gestione delle obiezioni
- Predisposizione al contatto con il pubblico
- Attenzione al cliente
- Uso del registratore di cassa
- Doti comunicative e relazionali
- Doti comunicative
- Gestione dello stress
- Procedure di presa delle ordinazioni
- Capacità di gestione dei clienti
- Resistenza allo stress
- Resistenza fisica

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

- Cameriere di ristorante | Agriturismo beneduce | somma vesuviana, napoli*
- Accoglienza dei clienti, gestione delle richieste particolari e risoluzione delle eventuali reclamazioni.
 - Inventario e gestione delle scorte di bevande e materiali di servizio, ottimizzando i costi.
 - Mantenimento della pulizia e dell'ordine nel salone, inclusa la preparazione della mise en place.
 - Supervisione e formazione del personale di sala per garantire un servizio efficiente e cortese.
 - Gestione del servizio ai tavoli in ristorante di alto livello, coordinando le prenotazioni e l'allestimento.
 - 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.
 - Accoglienza e sistemazione degli ospiti ai tavoli riservati.
 - Apertura e servizio del vino al tavolo.
 - Presentazione del menù, presa delle ordinazioni e suggerimento di pietanze, vini e abbinamenti.
 - Valorizzazione dell'esperienza di ristorazione del cliente attraverso un servizio curato e attento.
 - Memorizzazione dei gusti, delle allergie e delle preferenze dei clienti abituali.
 - Presentazione del conto e gestione dei pagamenti.
 - Somministrazione di cibi e bevande in ottemperanza agli standard di qualità richiesti dalla struttura.
 - 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.
 - 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.
- Pronta risposta alle domande dei clienti, raccomandazione dei piatti presenti nel menù e registrazione degli ordini.
- Registrazione e invio degli ordini al personale di cucina.
- Gestione dei clienti con e senza prenotazione, evitando lamentele e attese.
- Presentazione del menù e dei piatti del giorno ai clienti e indirizzamento alla scelta se richiesto dal cliente.
- Comunicazione rapida e precisa degli ordini di ristorazione al personale di cucina, evidenziando richieste particolari o restrizioni alimentari.
- 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.

APRILE 2024-AD OGGI

Barista caffetteria | sasso petroleum | somma vesuviana, napoli

- Pulizia e organizzazione del bancone e dell'area adibita alle macchine del caffè.
- Igienizzazione delle macchine da caffè e degli altri strumenti utilizzati, alla fine del turno.
- Disposizione di tazze, tazzine e bicchieri in modo funzionale ed esteticamente adeguato.
- Elaborazione del conto e ricezione dei pagamenti in contanti o tramite POS.
- Allestimento e rifornimento degli espositori di brioches e prodotti di pasticceria.
- Applicazione delle norme di igiene alimentare e di sicurezza sul lavoro.
- Gestione degli ordini garantendo il mantenimento della velocità e dell'efficienza del servizio.
- Accoglienza della clientela e ricezione degli ordini dal banconista e dai camerieri di sala.
- Esposizione e aggiornamento del listino prezzi secondo le direttive ricevute.
- Pulizia e manutenzione di attrezzature e superfici del bar.
- Servizio al banco per prima colazione, aperitivi, cocktail e long drink.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2016

diploma: liceo classico

Liceo classico e torricelli, somma vesuviana

LINGUE

Inglese

B2

Intermedio avanzato

HOBBY E INTERESSI

film

musica

sport

lettura

studio

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

Luca Perrella