



Francesco della Porta

Carta d'identità: CA82247KE

Permesso di lavoro: Italiana

Data di nascita: 07/04/1990

Luogo di nascita: TRIGGIANO, Italia

Nazionalità: Italiana

CONTATTI

📍 Ctr Scizzo " il ventaglio" 29,
70016 NOICATTARO, Italia
(Abitazione)

✉ francescodellaporta@sialia.it

✉ fdellaporta90@hotmail.com

☎ (+39) 3450874951



europass

ESPERIENZA LAVORATIVA

05/05/2019 – ATTUALE BARI, Italia

FLEET MANAGER SIALIA S.C.A.R.L

- Monitoraggio dell'inventario, esecuzione di audit, conteggio dei cicli e risoluzione di eventuali discordanze.
- Assistenza ai dipendenti e ai colleghi su argomenti quali manutenzione automezzi, assicurazioni e logistica utilizzando capacità e competenze interpersonali.
- Gestione personale di trenta autovetture tra cui auto di fascia alta usate dai dirigenti. Gestione e controllo di vetture utilizzate quotidianamente dai dipendenti .
- Verifiche mensili di tagliandi.
- Monitoraggio continuo dei sistemi di geolocalizzazione (gps) montati sulle vetture per un controllo approfondito e di tracciamento dei percorsi che i dipendenti in forza effettuavano.
- La gestione del parco auto si intende a 360 gradi e cioè: manutenzione totale (pneumatici tagliandi , lavaggi , carrozzeria, bolli ,revisione)
- Continua gestione della logistica.
- Gestione schede carburante (Eni Multicard) Gestione Telepass.
- Gestione multe.

Impresa o settore Altre attività di servizi | **Sito Internet** www.sialia.it

01/01/2023 – ATTUALE Bari, Italia

Direttore commerciale co.bar srl

- Cobarrent , noleggio auto a breve termine Gestione e controllo parco auto
- Gestione clienti b2b e b2c Controllo manutenzioni ed efficienza mezzi
- Ricerca per nuovi clienti sul territorio pugliese e non .
- Monitoraggio flussi di cassa e controllo spese mensili .

Attualmente la società a 140 recensioni tutte positive da parte dei clienti soddisfatti . di computer

Impresa o settore Altre attività di servizi | **Sito Internet** www.cobarrent.it

01/10/2018 – 07/02/2019 Chicago, Stati Uniti

Gestore di ristorante Al centro trattoria

- Monitoraggio della soddisfazione della clientela riguardo a cibo, bevande e servizio.
- Controllo del personale di sala e verifica del corretto svolgimento delle mansioni assegnate.
- Collaborazione nella selezione e formazione del personale di sala e valutazione delle performance di servizio.
- Accoglienza della clientela e accompagnamento ai tavoli.
- Supporto al personale di sala nel servizio ai tavoli di vini e bevande.
- Supervisione nelle attività di pulizia e riordino degli ambienti.
- Illustrazione di menù, carta dei vini, specialità e abbinamenti.
- Definizione della ripartizione dei compiti e dei turni di lavoro del personale di sala.
- Supervisione dell'allestimento della sala, dei tavoli e della mise en place.
- Gestione delle comunicazioni tra cucina e sala, al fine di rispettare le tempistiche del servizio.
- Gestione ottimale delle relazioni con gli ospiti, dal contatto iniziale al check-out finale, con conseguente incremento della soddisfazione e fidelizzazione.

05/2016 – 06/2017 Londra, Regno Unito

shift manager Burger King

- controllo qualità prodotti
- check scadenze e inventario prodotti

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

01/08/2013 Bari, Italia

DIPLOMA Istituto Nobel bari | Bari

COMPETENZE LINGUISTICHE

LINGUA MADRE: Italiano

Altre lingue:

inglese

Ascolto B1

Produzione orale B1

Lettura B1

Interazione orale B1

Scrittura B1

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

PATENTE DI GUIDA

Patente di guida: B

Patente di guida: KB

HOBBY E INTERESSI

Sport

Scrivi qui la descrizione...

Letteratura

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".