



MARIA ROMANO

CONTATTI

VIA FABIO FILZI, 78, TRIGGIANO, BARI
70019

+39 3404045629

miriamstellina91@live.it

PROFILO PROFESSIONALE

Professionista motivato, dimostra una solida esperienza nella promozione della soddisfazione e della fedeltà dei clienti. Attento nella gestione dei piccoli dettagli e focalizzato sulla qualità al fine di fornire un servizio eccezionale.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Capacità di comunicazione
- Manipolazione e igienizzazione degli alimenti
- Utilizzo del sistema POS
- Rifornimento e stoccaggio
- Organizzazione e rapidità nel rifornimento della zona buffet
- Pulizia e organizzazione della cucina
- Memorizzazione dei menù
- Accoglienza cordiale degli ospiti
- Alto standard del servizio di ristorazione
- Gestione delle transazioni di vendita
- Organizzazione e pianificazione
- Sparecchiatura dei tavoli
- Assistenza Clienti
- Procedure di ordinazione
- Gestione di clienti di alto profilo
- Servizio al tavolo



ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Banconiere di tavola calda BON PAN S.R.L. - Triggiano, Bari
06/2018 - 01/2022

- Gestione delle consegne ai clienti e assistenza nell'esecuzione degli ordini al fine di promuovere la massima soddisfazione degli utenti.
- Mantenimento di elevati standard di servizio alla clientela anche durante i turni di lavoro più stressanti e le operazioni più impegnative.
- Trasporto in cucina di utensili, stoviglie e vassoi sporchi per consentirne la pulizia.
- Mantenimento di adeguati livelli di condimento e bevande nei distributori in modo da tenersi pronti a soddisfare tempestivamente le richieste dei clienti.
- Risposta alle domande degli ospiti fornendo le informazioni più accurate e aggiornate disponibili.
- Monitoraggio delle attività dei clienti allo scopo di individuare rapidamente gli ospiti in uscita e pulire i tavoli per i clienti in arrivo.
- Controllo dei rifornimenti della zona pranzo, comprese le tovaglie e l'argenteria e rifornimento in caso di scorte in esaurimento.
- Allestimento di segnali e cartelli pubblicitari su scaffali, banconi e tavoli.
- Raccolta dei rifiuti, pulizia delle macchie da versamento di liquidi e rimozione dei vassoi per mantenere pulite le aree destinate ai clienti.
- Comunicazione diretta con il cliente nella spiegazione dei dettagli del menù e fornendo assistenza diretta nel processo decisionale.
- Interazione con i clienti durante l'annotazione degli ordini e promozione di un'immagine positiva per il business attraverso un eccellente servizio clienti.
- Pianificazione delle attività lavorative nel rispetto delle tempistiche richieste.
- Esecuzione di attività finalizzate al miglioramento personale e professionale.
- Gestione di eventuali conflitti sul luogo di lavoro.
- Collaborazione con i colleghi nell'esecuzione delle attività assegnate.
- Proposta rapida di soluzioni ad imprevisti e problematiche nell'attività lavorativa.
- Gestione delle attività assegnate in piena autonomia grazie alle competenze maturate.

Commesso di banco FORNERIE PUGLIESI S.r.l. - Triggiano, Bari
09/2017 - 05/2018

- Collaborazione all'allestimento delle aree di vendita e di esposizione secondo precise tecniche promozionali.
- Lavaggio e alla disinfezione profonda delle superfici di lavorazione degli alimenti e rimozione di residui e sporco organico.
- Confezionamento o imbustamento dei prodotti freschi mediante l'uso di macchine professionali assicurando il rispetto degli standard di igiene e sicurezza.
- Controllo diretto della merce in ingresso secondo specifiche procedure di verifica e rifiuto dei prodotti nei casi di non conformità.
- Cura della pulizia personale e delle mani, utilizzo di copricapo e indumenti protettivi adeguati nelle fasi di trattamento dei prodotti alimentari.
- Svolgimento di mansioni organizzative e di attività di sorveglianza e gestione del reparto di competenza.
- Mantenimento dell'adeguato livello di pulizia e igiene del banco di vendita, delle attrezzature e degli ambienti di lavoro.

- Gestione degli aspetti relativi alla conservazione della merce deperibile e disposizione in appositi frigoriferi e/o congelatori.
- Esposizione dei prezzi tramite la collocazione di etichette e frontalini contenenti le informazioni sui prodotti e codici ed elementi identificativi.
- Monitoraggio delle giacenze di magazzino, controllo delle scadenze e segnalazione delle necessità di rifornimento.
- Organizzazione e gestione del punto cassa e delle operazioni di pagamento mediante registratori di vario tipo con lettori di codici a barre o schermi touch screen.
- Comunicazione diretta con la clientela e promozione di novità e offerte speciali invogliando all'acquisto immediato.
- Riordino degli spazi espositivi assicurandosi che la merce sia posizionata correttamente.
- Allestimento delle vetrine e di scaffali ed espositori all'interno del punto vendita.

Commessa di vendita CLARO FOOD S.R.L. - Triggiano , Bari
04/2012 - 10/2012

- Gestione delle operazioni di cassa e nella ricezione dei pagamenti.
- Aggiornamento e verifica della corretta esposizione dei prezzi di vendita della merce in vetrina e in negozio.
- Risoluzione tempestiva di eventuali lamentele o problematiche.
- Gestione delle operazioni di cambio merce danneggiata nel rispetto delle condizioni stabilite con il fornitore.
- Ricevimento della merce in ingresso, controllo e collaborazione all'immagazzinaggio secondo procedure e criteri aziendali.
- Partecipazione alla compilazione degli inventari, classificazione e registrazione di materiali e prodotti presenti in azienda.
- Organizzazione di scaffalature ed espositori, disposizione dei prodotti e individuazione e smaltimento della merce scaduta o deteriorata.
- Conoscenza aggiornata dei prodotti in vendita, delle modalità di pagamento e degli standard di sicurezza.
- Assistenza ai clienti durante la registrazione ai programmi fedeltà del punto vendita illustrandone i principali vantaggi.



ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Licenza media
De Amicis - Triggiano , 06/2005



PATENTE

B