

Maria Vitale



3475532190

Maria9182@live.it

Nazionalità : Italiana

Patente : B

Profilo

Esperienza professionale

Famila San Vito dei Normanni

Luglio 2010

Addetta alle vendite

- Partecipazione attiva alla gestione ed esposizione dei prodotti in vetrina.
- Consulenza e assistenza nell'individuazione dei prodotti più adatti alle esigenze dei clienti.
- Capacità dimostrata di fornire un servizio clienti impeccabile personalizzato.
- Conoscenza delle normative igienico sanitarie e competenze nella manipolazione degli alimenti.
- Massima cura nei dettagli e capacità di gestire i clienti in maniera cortese
- Preparazione e presentazione piatti gourmet per eventi speciali.
- Gestione dell'inventario e acquisto di ingredienti freschi e di alta qualità.
- Esperienza nell'organizzazione di degustazioni gastronomiche per clienti e ospiti.
- Gestione e organizzazione delle attività quotidiane del bistro
- Creazione e presentazione di menu innovativi e stagionali
- Esperienza nella gestione dei fornitori delle scorte di magazzino
- Esperienza nella gestione dei fornitori delle scorte di magazzino
- Formazione e supervisione del team per garantire la qualità del servizio.
- Gestione degli ordini e del magazzino, massimizzando l'efficienza e riducendo gli sprechi.
- Supervisione team di dipendenti per garantire raggiungimento degli obiettivi del reparto
- Organizzo la pianificazione delle attività per ottimizzare l'efficienza operativa.

Istruzione e formazione

- Partecipazione attiva alla gestione ed esposizione dei prodotti in vetrina.
- Consulenza e assistenza nell'individuazione dei prodotti più adatti alle esigenze dei clienti.
- Capacità dimostrata di fornire un servizio clienti impeccabile personalizzato.
- Conoscenza delle normative igienico sanitarie e competenze nella manipolazione degli alimenti.
- Massima cura nei dettagli e capacità di gestire i clienti in maniera cortese
- Preparazione e presentazione piatti gourmet per eventi speciali.
- Gestione dell'inventario e acquisto di ingredienti freschi e di alta qualità.
- Esperienza nell'organizzazione di degustazioni gastronomiche per clienti e ospiti.
- Gestione e organizzazione delle attività quotidiane del bistro
- Creazione e presentazione di menu innovativi e stagionali
- Esperienza nella gestione dei fornitori delle scorte di magazzino
- Esperienza nella gestione dei fornitori delle scorte di magazzino
- Formazione e supervisione del team per garantire la qualità del servizio.
- Gestione degli ordini e del magazzino. massimizzando l'efficienza e riducendo gli sprechi.
- Supervisione team di dipendenti per garantire raggiungimento degli obiettivi del reparto
- Organizzo la pianificazione delle attività per ottimizzare l'efficienza operativa.

Lingue

Italiano	Madrelingua
Francese	Base
Inglese	Base

Competenze

Risoluzione dei problemi

Gestione del tempo

Certificati

Ulteriori informazioni