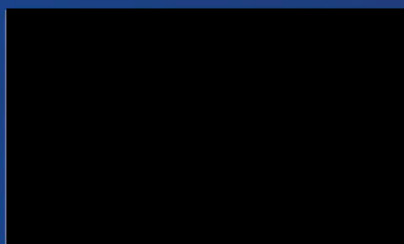




# PIETRO FRONTE

Professionista GDO

Gastronomia e Servizi al Cliente



## Istruzione

- Diploma Tecnico delle Industrie Elettriche  
*Istituto G. Ferraris – Ispica (RG)*

## Competenze

- Vendita assistita e fidelizzazione cliente
- Conoscenza prodotti gastronomici
- Gestione banco e take-away
- Strategie di vendita e promozione
- Lavoro di squadra
- Controllo qualità, scadenze e conservazione
- Organizzazione del lavoro e problem solving

## Lingue Parlate



**Italiano**  
Madrelingua



**Inglese**  
Livello base

## Profilo Personale

Professionista con oltre 15 anni di esperienza nel settore della grande distribuzione alimentare.

Specializzato nella gestione dei reparti salumeria e gastronomia, nella vendita assistita e nella valorizzazione dei prodotti del territorio.

Da sempre a contatto diretto con le persone, ho sviluppato capacità di ascolto, affidabilità e senso di responsabilità, fondamentali per offrire un servizio di qualità e costruire fiducia.

## Esperienza Lavorativa

### • Merkant S.r.l. – Ispica (RG)

*Salumiere e Gastronomo | 2017 – Oggi*

1. Gestione completa banco gastronomia e salumeria
2. Rapporto diretto con la clientela
3. Preparazione prodotti e take-away
4. Controllo qualità e organizzazione del lavoro

### • Il Mulino S.r.l. – Rosolini (SR)

*Salumiere e Gastronomo | 2008 – 2017*

1. Crescita professionale da apprendista a qualificato
2. Vendita assistita e gestione clienti
3. Preparazione ed esposizione prodotti

### • Ministero della Difesa

*Nocchiere di Porto | 2007 – 2008*

1. Esperienza in contesto strutturato e operativo
2. Gestione comunicazioni e attività organizzative