



Susan Salemi

ISTRUZIONE

- 2014 **DIPLOMA DI SCUOLA SUPERIORE**
I.P.S.A.R Galileo Ferraris
 - Tecnico dei servizi ristorativi
 - Voto 86/100

ESPERIENZE

- 08/25 - in corso **FATTORINO - CASSIERA - CAMERIERA**
Pizzeria
- San Nicola
La Strada
 - Esecuzione delle consegne garantendo puntualità e qualità del servizio, ottimizzando percorsi per ridurre tempi e costi
 - Supporto al servizio in sala
 - Gestione della cassa e delle operazioni di pagamento, tramite software Zucchetti
 - Assistenza alla clientela, con attenzione alla soddisfazione e alla risoluzione di eventuali richieste
 - Collaborazione con il team per garantire un servizio efficiente e coordinato

- 02/25 - 07/25 **ADDETTO DATA ENTRY E-COMMERCE**
L.A.I.CA srl
- San Marco
Evangelista
 - Inserimento dei prodotti a magazzino sulla piattaforma e-commerce aziendale (WordPress)
 - Identificazione dei prodotti tramite gestionale interno per la creazione di schede prodotto dettagliate
 - Stesura di descrizioni accurate e ottimizzate dei prodotti, supportata da ricerche online
 - Realizzazione di fotografie dei prodotti e post-produzione immagini con Adobe Photoshop, rispettando gli standard di formato e qualità richiesti
 - Supporto al team logistica nella preparazione e confezionamento degli ordini
 - Collaborazione alla redazione dei documenti di spedizione

• 09/19 - 01/24

Libra Editrice
soc. coop. a r.l.

- Marcanise

GRAFICA EDITORIALE

- Utilizzo di strumenti di progettazione digitale standard tra cui Adobe Photoshop e Adobe InDesign
- Svolgimento dei compiti assegnati con attenzione e precisione
- Gestione di imprevisti e problemi lavorativi con rapidità ed efficienza
- Aiuto ai colleghi neoassunti nello svolgimento delle attività
- Ricerca della massima soddisfazione alle richieste della Direzione

• 10/17 - 04/19

Diesis Live
Pub

- Caserta

AIUTO CUOCO

- Organizzazione del piano di lavoro predisponendo utensili ed ingredienti
- Controllo della qualità e della freschezza degli ingredienti utilizzati per le preparazioni
- Preparazione degli ingredienti necessari per la linea di primi e secondi piatti
- Esecuzione degli incarichi affidati gestendo la pressione lavorativa

