

Gaia Valentini

📍 65026, Popoli

☎ [REDACTED]

✉ [REDACTED]

Profilo Professionale

Professionista della ristorazione, positivo e alla mano, in grado di far sentire gli ospiti a proprio agio pur tenendo conto delle esigenze di business. Conoscenza dei carichi lavorativi dei camerieri, dei ritmi di produzione della cucina e delle preferenze dei clienti. In grado di mantenere efficienza e calma anche in ambienti frenetici. sveglio e in grado di memorizzare rapidamente l'intero menù oltre che eseguire calcoli veloci. Vasta esperienza nella fornitura di servizi di prim'ordine in stabilimenti. Dà il meglio di sé in ambienti frenetici esibendo eccellenti doti. Personalità dinamica con anni di esperienza nel servire clienti. Solare nell'accogliere la clientela, come pure nel servizio e nella gestione di richieste speciali. Rapidità ed efficienza in situazioni di alta affluenza.

Capacità E Competenze

- Doti organizzative.
- Capacità di accoglienza e gestione del cliente.
- Lavoro in team.
- Gestione autonoma della sala ristorante
- Conoscenza della normativa sull'igiene e la sicurezza alimentare
- Abilità di fidelizzazione del cliente
- Resistenza allo stress
- Buone doti organizzative e di problem solving
- Preparazione e assegnazione dei posti a sedere
- Utilizzo del sistema POS
- Gestione del tempo e capacità di assegnazione delle priorità di servizio
- Pianificazione del servizio cena
- Preparazione dei cibi
- Gestione di grandi quantità di commensali
- Capacità di pianificazione e organizzazione delle attività
- Individuazione delle priorità durante il servizio
- Table setting formale e informale
- Servizio al tavolo
- Esperienza nell'allestimento e smantellamento dei buffet
- Conoscenza dei principali allergeni alimentari
- Sparecchiatura e apparecchiatura rapida ed efficiente dei tavoli.
- Pulizia e igiene
- Abbinamento del vino
- Rapidità e puntualità nella preparazione degli ordini da asporto

Esperienze Lavorative E Professionali

09.2021 - 10.2021

Cameriera di sala

Rurabilandia - Scerne di Pineto

- Somministrazione di cibi e bevande.
- Allestimento della location.
- Preparazione dei posti a sedere.

09.2021 - 09.2021

Corresponsabile bookshop festival D'Annunziano

Rusconi editore - Pescara

- Vendita libri in occasione del festival D'Annunziano, edizione 2021.

08.2021 - 08.2021

Servizio Hostess Festival Spoltoreensemble

società Sprayrecords - Spoltore

- Impiego di soluzioni e approcci conformi alle reali esigenze del cliente per garantire un servizio di eccellenza al fine di convertire l'esperienza soddisfacente in fidelizzazione.
- Programmazione efficiente delle mansioni da svolgere ottimizzando i tempi di lavoro in modo da poter gestire con prontezza imprevisti e cambi improvvisi.
- Esecuzione accurata, attenta e diligente dei propri compiti per l'ottenimento di un risultato finale di qualità senza mai sacrificare la velocità operativa.

07.2021 - 08.2021

Responsabile di sala ristorante

Stabilimento Blu Parrot - Pescara

- Garanzia di operatività nel pieno rispetto degli standard previsti per la somministrazione di alcolici e dei requisiti legali per la prevenzione dei casi di sovraservizio o di consumo di alcol da parte di minorenni.
- Ideazione e implementazione di metodi per migliorare il servizio e le prestazioni del team, incrementando la sostenibilità del business attraverso continui miglioramenti.
- Gestione ottimale delle relazioni con gli ospiti, dal contatto iniziale al check-out finale, con conseguente incremento della soddisfazione e fidelizzazione.
- Impiego di soluzioni e approcci conformi alle reali esigenze del cliente per garantire un servizio di eccellenza al fine di convertire l'esperienza soddisfacente in fidelizzazione.

Dimostrazione di un'attitudine positiva e proattiva al lavoro, partecipando con impegno e motivazione al miglioramento dei risultati individuali e di team.

Servizio al tavolo.

Somministrazione di cibi e bevande.

07.2021 - 07.2021

Cameriera

Rurabilandia - Scerne di Pineto

- Accoglienza alla clientela e offerta di un servizio professionale, cordiale e competente.
- Allestimento sala e disposizione tavoli in base alle prenotazioni ricevute.
- Organizzazione dei tavoli e dei coperti in base al tipo di evento (standard, cerimonie o eventi speciali) e per gruppi numerosi.
- Accoglienza, assegnazione e sistemazione ai tavoli della clientela.
- Coordinamento con il Responsabile di sala per la disposizione dei tavoli e l'allestimento di tavolate destinate a gruppi numerosi.
- Mise en place e servizio in occasione di banchetti ed eventi speciali.
- Accoglienza clientela, presentazione menù del giorno e suggerimento di eventuali proposte alternative in caso di intolleranze o particolari esigenze dietetiche.

05.2020 - 05.2021

- Preparazione e servizio al tavolo di bevande calde e fredde (analcolici, alcolici e cocktail).

Barista bar e caffetteria

Heaven Caffè - Popoli (PE)

- Accoglienza e servizio ai clienti con cordialità e professionalità.
- Gestione della cassa per l'elaborazione del conto e dei pagamenti.
- Allestimento curato e funzionale del bancone e dell'area bar.
- Gestione di caffetteria, prima colazione, servizio piatti freddi/caldi e aperitivi al banco e al tavolo.
- Controllo dei documenti identificativi per prevenire la somministrazione di alcolici ai minorenni.
- Allestimento e rifornimento delle vetrinette da banco con prodotti gastronomici e relativi cartellini.
- Preparazione delle bevande secondo menù o personalizzandole su richiesta del cliente.
- Servizio al bancone e al tavolo.
- Ricezione degli ordini, assistenza allo scarico, gestione di posizionamento e rotazione delle scorte.
- Pulizia e piccola manutenzione di strumenti, attrezzature e macchine di lavoro.
- Disposizione accurata di bottiglie e bicchieri dietro il bancone allo scopo di offrire ai clienti un'immagine più accattivante dell'area bar.
- Misurazione e miscelazione di ingredienti per la preparazione di bevande personalizzate e à la carte.
- Rifornimento del bancone e delle aree clienti allo scopo di mantenere una disponibilità di articoli tale da coprire le esigenze previste.
- Preparazione della frutta, perfettamente snocciolata e tagliata a fette, per la guarnizione dei drink.
- Monitoraggio dell'inventario del bar e rifornimento tempestivo degli articoli prima del loro esaurimento.
- Identificazione accurata dei clienti al fine di verificarne il possesso dei requisiti di età per l'acquisto di alcolici.
- Coinvolgimento gioioso dei clienti anche durante i periodi di punta al fine di mantenere alto l'umore generale.
- Esposizione accurata ed esteticamente gradevole di merci e cibi pronti per incrementare i ricavi del negozio.

11.2019 - 03.2020

Cameriera di sala

Posto37 - Popoli (PE)

- Consulenza al cliente nella scelta delle pietanze più adatte in base a gusti e specifiche esigenze alimentari.
- Piccole preparazioni di aperitivi di benvenuto.
- Illustrazione al cliente dell'offerta eno-gastronomica.
- Gestione dei fornitori e scelta dei vini da inserire nella carta.
- Allestimento della mise en place.
- Gestione delle prenotazioni e degli ordini.
- Collaborazione con il personale di cucina e bar per la composizione del menù.
- Disposizione di tavoli, sedie e posate e allestimento di tavolate destinate a gruppi numerosi.
- Preparazione di bevande alcoliche e non alcoliche in base a quanto specificato dal cliente e servizio al tavolo.
- Elaborazione dei pagamenti e delle ricevute.
- Monitoraggio delle aree assegnate al fine di valutare e soddisfare adeguatamente le esigenze dei clienti, dando la giusta priorità, durante le ore di punta, a ciascun compito.

- Sistemazione ottimale degli ospiti con esigenze speciali, compresi i seggiolini per bambini e le sedie a rotelle.
- Spiegazione delle opzioni di menù ai clienti, disponibilità nell'offrire suggerimenti e prontezza nel prendere le ordinazioni di cibi e bevande.
- Verifica dei dati anagrafici dei clienti potenzialmente minorenni prima di servire alcolici.
- Gestione delle aspettative degli ospiti attraverso una comunicazione chiara e precisa riguardo il tempo di attesa, le politiche interne e le offerte speciali.
- Dimostrazione di un comportamento educato e professionale nei confronti dei clienti al fine di incoraggiare le richieste di informazioni e gli ordini.
- Verifica dei documenti di identità dei clienti prima di servire bevande alcoliche.
- Riempimento dei vassoi con cibo, posate, tovaglioli e condimenti per fornire ai clienti assieme ai pasti anche gli articoli necessari alla loro consumazione.
- Comunicazione efficace alla clientela al fine di determinare eventuali preferenze e restrizioni alimentari e poter così consigliare adeguatamente cibi e bevande per il pasto.
- Preparazione dei vassoi con il cibo ordinato, condimenti, posate e gli articoli necessari al consumo del pasto.
- Presentazione del menù e dei piatti del giorno ai clienti non appena questi hanno preso posto intorno al tavolo e risposta ad eventuali domande precedenti l'ordinazione.

05.2019 - 11.2019

Organizzatore di eventi

Grancia dei Celestini - Sulmona (AQ)

- Organizzazione di meeting con i clienti per definire obiettivi, target, budget e tempi di realizzazione del progetto.
- Scelta delle caratteristiche dell'evento e organizzazione dell'allestimento della location.
- Supervisione dell'andamento dell'evento e raccolta e analisi dei feedback.
- Gestione efficiente della comunicazione con le coppie al fine di consentire la piena riuscita del matrimonio e ridurre al minimo eventuali problemi di servizio.
- Definizione della lista dei requisiti per gli eventi tra cui location, budget, elenco degli invitati, catering e calendario degli eventi attraverso incontri diretti con i clienti.
- Dimostrazione di un'attitudine positiva e proattiva al lavoro, partecipando con impegno e motivazione al miglioramento dei risultati individuali e di team.
- Sostegno decisivo alle attività mediante un approccio flessibile e capacità di adattamento a nuove situazioni e procedure senza mai penalizzare la qualità del proprio lavoro.
- Impiego di soluzioni e approcci conformi alle reali esigenze del cliente per garantire un servizio di eccellenza al fine di convertire l'esperienza soddisfacente in fidelizzazione.
- Svolgimento delle mansioni e degli incarichi assegnati con professionalità, concentrazione ed efficacia anche in situazioni di intensa pressione lavorativa, rispettando le scadenze stabilite mantenendo al contempo elevati standard qualitativi.

03.2019 - 04.2019

Aiuto cuoco

Progetto alternanza scuola lavoro - Monastier di Treviso

- Selezione e lavorazione dei prodotti e degli ingredienti necessari alla preparazione dei piatti.
- Igienizzazione degli ambienti e delle attrezzature di lavoro.
- Organizzazione e sistemazione delle linee di preparazione in maniera funzionale.
- Lavorazione e organizzazione degli ingredienti necessari alla preparazione delle pietanze.
- Assistenza nella preparazione di pietanze classiche e ricette speciali.
- Porzionatura e decorazione delle pietanze secondo il gusto estetico dello chef.
- Preparazione di semilavorati quali salse e preparazioni preliminari.
- Controllo dei fuochi e dei forni, verificando la corretta cottura dei cibi.
- Utilizzo dell'attrezzatura da cucina con particolare attenzione alla sicurezza e alle normative igienico-sanitarie.
- Assistenza agli chef nella preparazione dei piatti per una presentazione estetica impeccabile.
- Pulizia e organizzazione delle postazioni di cucina e delle aree di stoccaggio.
- Pulizia e ispezione delle aree di preparazione degli alimenti secondo le procedure HACCP.

10.2018 - 03.2019

Responsabile organizzazione eventi

Grancia dei Celestini - Sulmona (AQ)

- Definizione della lista dei requisiti per gli eventi tra cui location, budget, elenco degli invitati, catering e calendario degli eventi attraverso incontri diretti con i clienti.
- Dimostrazione di un'attitudine positiva e proattiva al lavoro, partecipando con impegno e motivazione al miglioramento dei risultati individuali e di team.
- Svolgimento delle mansioni e degli incarichi assegnati con professionalità, concentrazione ed efficacia anche in situazioni di intensa pressione lavorativa, rispettando le scadenze stabilite mantenendo al contempo elevati standard qualitativi.
- Gestione delle attività ordinarie e straordinarie dimostrando una spiccata autonomia operativa maturata grazie alla conoscenza approfondita di procedure, requisiti e routine di lavoro.
- Impiego di soluzioni e approcci conformi alle reali esigenze del cliente per garantire un servizio di eccellenza al fine di convertire l'esperienza soddisfacente in fidelizzazione.
- Esecuzione accurata, attenta e diligente dei propri compiti per l'ottenimento di un risultato finale di qualità senza mai sacrificare la velocità operativa.

06.2018 - 09.2018

Cameriera di sala e bar

Agriturismo Le Due Mura. - Pietransieri (Aq)

- Presa della comanda e trasmissione degli ordini al personale di cucina.
- Partecipazione a riordino e pulizia dei locali per il personale e per il pubblico.
- Servizio attento e puntuale e assistenza professionale al cliente dall'accoglienza al congedo.
- Somministrazione al tavolo e al bancone di caffè, cappuccini e bevande calde e prodotti di pasticceria fresca e confezionata.
- Preparazione e presentazione del conto e riscossione dei pagamenti.
- Disposizione di sedie e tavoli in sala in base al tipo di evento e/o alle prenotazioni.
- Comunicazione diretta con la clientela all'arrivo, accompagnamento ai tavoli e presentazione del menù.

- Comunicazione efficace alla clientela al fine di determinare eventuali preferenze e restrizioni alimentari e poter così consigliare adeguatamente cibi e bevande per il pasto.
- Dimostrazione di un comportamento educato e professionale nei confronti dei clienti al fine di incoraggiare le richieste di informazioni e gli ordini.
- Verifica dei documenti di identità dei clienti prima di servire bevande alcoliche.
- Spiegazione delle opzioni di menù ai clienti, disponibilità nell'offrire suggerimenti e prontezza nel prendere le ordinazioni di cibi e bevande.
- Sistemazione ottimale degli ospiti con esigenze speciali, compresi i seggiolini per bambini e le sedie a rotelle.
- Verifica con gli ospiti al fine di ottenere un parere sul cibo servito, risolvere eventuali problematiche, portare ulteriori oggetti a tavola e controllare che le bevande non siano terminate.

05.2018 - 05.2018

Operatore di accoglienza

Istituto alberghiero Ipssar DE CECCO - Pescara

- Accoglienza dei clienti e ospiti, illustrazione delle caratteristiche organolettiche dei prodotti posti in vendita, supporto nella vendita dei prodotti stessi.
- Affiancamento nella conclusione della procedura commerciale.

Istruzione E Formazione

- 2021 • Diploma , Enogastronomia , Istituto Alberghiero Ipssar De Cecco - Pescara
- 2019 • qualifica professionale enogastronomica , enogastronomia, Istituto Alberghiero Ipssar De Cecco - Pescara
- 2017 • Corso manipolazione degli alimenti, Corso HACCP, Alberghiero Ipssar De Cecco - Pescara
- 2017 • corso sicurezza sul lavoro , sicurezza, Istituto Alberghiero Ipssar De Cecco - Pescara

Data Di Nascita

- 24/05/2002 Popoli (PE)