



ELIO CICERO

Data di nascita: 16/03/1995

Patente di guida: B

PROFILO PROFESSIONALE

affidabile e dalla forte motivazione a crescere professionalmente nel settore, sa occuparsi dei compiti assegnati con impegno e risolutezza agendo sempre nel rispetto dei feedback e delle raccomandazioni di colleghi e superiori nell'ottica di un miglioramento continuo del servizio.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Resistenza fisica
- Doti organizzative
- Manualità
- Controllo dei costi
- HACCP
- Capacità comunicative
- Esperienza nel settore food & beverage
- Responsabilità decisionale
- Competenze nella manutenzione del verde
- Tecniche di giardinaggio
- Tecniche di fertilizzazione
- Disponibilità al lavoro all'aperto
- Ottime doti analitiche e attitudine al multitasking
- Buon uso PC/Internet

CERTIFICAZIONI

- 2021 Corso sul vivaismo orticolo professionale
- 2022 Corso di micropropagazione in vitro per la produzione vivaistica

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

01/2020 - 12/2021

Anffas Onlus | Modica

Operatore volontario servizio civile nazionale

- Supporto agli educatori nelle relazioni con famiglie e soggetti in difficoltà.
- Attività ludiche ed educative nei confronti di soggetti fragili.
- Supporto a persone fragili o svantaggiate tramite azioni di sostegno e volontariato.
- Promozione della cittadinanza attiva a sostegno di soggetti in difficoltà, tramite la divulgazione dei servizi presenti sul territorio.

12/2017 - 04/2018

Vernuccio Giovanni & C.SAS | Modica

Aiuto cameriere di sala

- Sbarazzo di piatti e bicchieri con tecnica standard e/o semplificata.
- Somministrazione di cibi e bevande in ottemperanza agli standard di qualità richiesti dalla struttura.
- Collaborazione alla pulizia e al riordino della sala.
- Controllo dei tavoli e verifica delle necessità dei clienti.
- Preparazione degli ordini da asporto e consegna ai clienti o ai fattorini.
- Servizio al tavolo e mescolta delle bevande.
- Collaborazione alle operazioni di pulizia, igienizzazione e riordino dei tavoli, delle sedute e della sala a fine servizio.
- Raccolta piatti, sostituzione posate e gestione del servizio bevande.
- Pulizia e riempimento dei contenitori di olio, aceto, spezie e formaggi.
- Accoglienza cortese e cordiale dei clienti, sistemazione al tavolo e distribuzione dei menu.

07/2013 - 03/2014

Pedriglieri Riccardo & C. SAS

Apprendista

- Sbarazzo di piatti e bicchieri con tecnica standard e/o semplificata.
- Somministrazione di cibi e bevande in ottemperanza agli standard di qualità richiesti dalla struttura.
- Collaborazione alla pulizia e al riordino della sala.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2013/2014 Diploma professionale di Tecnico dei servizi di Sala e Bar

Alimentazione, Economia, Ristorazione

Istituto Professionale di Stato Principi Grimaldi di Modica