

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Luca Mariantoni



Via San gratiliano, 18 Civita castellana

3398277659

lucam1990@hotmail.it

Nazionalità : Italia

PROFILO

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Maggio 2016 - Maggio 2021 Barista - Caffetteria

Bar ROMY SNACK BAR

Civita castellana

Preparazione di caffè e bevande in base alle richieste dei clienti.
Pulizia e manutenzione di attrezzature e superfici del bar.
Pulizia e organizzazione del bancone e dell'area adibita alle macchine del caffè.
Servizio al banco per prima colazione, aperitivi, cocktail e long drink.
Cura del servizio al banco e collaborazione al servizio ai tavoli.
Accoglienza cordiale e intrattenimento dei clienti durante il servizio.
Disposizione di tazze, tazzine e bicchieri in modo funzionale ed esteticamente adeguato.
Interazione con i clienti durante l'annotazione degli ordini e promozione di un'immagine positiva per il business attraverso un eccellente servizio clienti.
Controllo del rifornimento dei dispenser dei condimenti e dei distributori di bevande effettuando il refill quando necessario.
Comunicazione diretta con il cliente nella spiegazione dei dettagli del menù e fornendo assistenza diretta nel processo decisionale.

Settembre 2021 - Febbraio 2023 IMPIEGATO

GOLDBET

Civita castellana

Assistenza telefonica ai clienti fornendo informazioni ed eventuali chiarimenti.
Collaborazione con il personale dell'ufficio nella gestione di pratiche e altre attività.
Ricezione e smistamento di email, telefonate, posta cartacea e pacchi.
Tenuta dei rapporti con enti e partner esterni riguardo alle attività di competenza.

Marzo 2023 - Ottobre 2023 Barista - Caffetteria

WHY NOT ?

Tarquini Lido

Preparazione di caffè e bevande in base alle richieste dei clienti.
Pulizia e organizzazione del bancone e dell'area adibita alle macchine del caffè.
Servizio al banco per prima colazione, aperitivi, cocktail e long drink.
Cura del servizio al banco e collaborazione al servizio ai tavoli.
Accoglienza cordiale e intrattenimento dei clienti durante il servizio.
Igienizzazione delle macchine da caffè e degli altri strumenti utilizzati, alla fine del turno.
Disposizione di tazze, tazzine e bicchieri in modo funzionale ed esteticamente adeguato.
Allestimento dei banchi frigo, del bancone e degli espositori rifornendoli dei prodotti mancanti quando necessario.
Allestimento e rifornimento degli espositori di brioches e prodotti di pasticceria.
Controllo delle scorte di magazzino e gestione dei rapporti con i fornitori.
Interazione con i clienti durante l'annotazione degli ordini e promozione di un'immagine positiva per il business attraverso un eccellente servizio clienti.
Monitoraggio delle scorte dei prodotti di caffetteria ed effettuazione degli ordini necessari.
Gestione degli ordini garantendo il mantenimento della velocità e dell'efficienza del servizio.
Illustrazione alla clientela delle miscele di caffè e delle altre bevande disponibili.
Controllo del rifornimento dei dispenser dei condimenti e dei distributori di bevande effettuando il refill quando necessario.
Comunicazione diretta con il cliente nella spiegazione dei dettagli del menù e fornendo assistenza diretta nel processo decisionale.
Risposta alle domande degli ospiti fornendo le informazioni più accurate e aggiornate disponibili.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Settembre 2001 - Luglio 2004 **Terza Media**

Dante Alighieri
Civita Castellana

LINGUE

Inglese A1 Principiante

COMPETENZE

Microsoft Excel Livello Base

CERTIFICATI

ULTERIORI INFORMAZIONI

Gentilezza
Capacità relazionali
Flessibilità oraria
Predisposizione al contatto col pubblico
Uso dei macchinari di caffetteria
HACCP
Attitudine al lavoro in team
Conoscenza delle miscele di caffè
Utilizzo dei macchinari per la caffetteria

Cordialità
Rapidità di servizio
Capacità di gestione dei clienti
Gestione dell'area bar
Aspetto curato e professionale
Conoscenza delle attrezzature da bar
Efficienza
Disponibilità al lavoro su turni
Procedure di presa delle ordinazioni

22/01/24