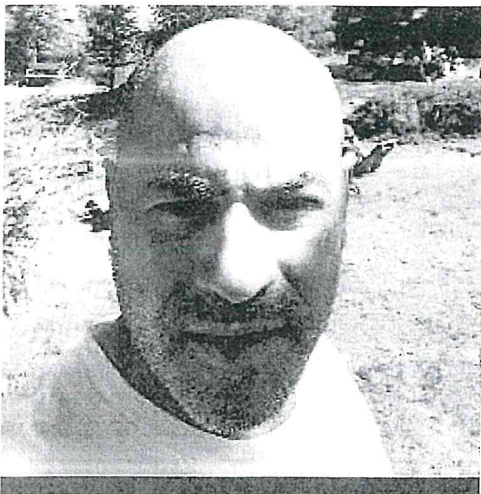




Paolo Meraglia



ESPERIENZA LAVORATIVA

Amministratore aziendale Bar F.lli Meraglia sas - Civita Castellana
08/2021 - 12/2025

- Ha gestito con successo le attività amministrative quotidiane di un'organizzazione aziendale di alto profilo.
- Ha sviluppato e mantenuto relazioni positive con clienti e fornitori esterni.
- Assistenza nel reclutamento e nella formazione di nuovi membri del personale.
- Ha collaborato con il senior management per sviluppare e implementare le strategie aziendali.
- Ha coordinato e monitorato tutti gli aspetti di un progetto dalla concezione al completamento.

Legale rappresentante 360gradi Di Paolo Meraglia - Civita Castellana, VT
08/1999 - 07/2021

- Supervisione della creazione e dell'aggiornamento del menu dei cocktail, inclusa la selezione delle specialità stagionali.
- Gestione del team di baristi per l'assicurazione dell'eccellenza nel servizio clienti e nell'efficienza operativa.
- Controllo degli inventari e redazione di report sulle vendite e sui costi per la direzione.
- Coordinamento degli ordini di approvvigionamento per liquori, ingredienti e materiali di consumo del bar.
- Formazione del personale alle tecniche di mixologia, servizio al cliente e normative igienico-sanitarie.
- Realizzazione di piani di lavoro per eventi e gestione del flusso di clientela durante le ore di punta.
- Gestione del personale addetto alle funzioni della sala bar e monitoraggio della corretta esecuzione del servizio.
- Gestione del magazzino, ordine di forniture e rifornimento periodico dei frigoriferi.
- Redazione dei menù, adeguamento dei prezzi, gestione della cantina, creazione di menù per eventi.
- Organizzazione e mise en place di aperitivi e buffet caldi e freddi.
- Cura della corretta predisposizione di attrezzatura, sciroppi, ingredienti e decorazioni necessarie per preparazione espressa delle bevande.
- Accoglienza e intrattenimento del cliente, interpretandone i gusti e offrendo una selezione di cocktail, vini e bevande.
- Supervisione dell'ordine, della pulizia del bar e della sala e dell'eccellenza nel servizio.
- Esecuzione del servizio con rapidità e cortesia assicurando la soddisfazione della clientela.
- Cura della pulizia e dell'ordine dell'area bar, disponendo bicchieri, tazze, piattini in modo funzionale.
- Ricezione dei pagamenti della clientela e amministrazione generale delle attività del bar.
- Applicazione delle normative vigenti in merito alla vendita di alcolici ai minori.
- Preparazione di piatti da tavola fredda e allestimento dei buffet per gli aperitivi.

CONTATTI



Via Terni 63, Civita Castellana 01033



3477726621



paolo.meraglia@gmail.com



02/04/1980

SOMMARIO

Mi adatto a tutti i tipi di lavoro, molto portato per lavori di manualità e organizzazione.

COMPETENZE

- Abilità di comunicazione
- Pianificazione strategica
- Risoluzione dei problemi
- Competenze organizzative
- Abilità interpersonali
- Processo decisionale
- Gestione del tempo
- Gestione dello stress

LINGUE

Italiano: