

INFORMAZIONE DI CONTATTO

+39 388-833-5124

reginegabuyo3031@gmail.com

04 AGOSTO 1996

Via Renato Fucini, 15 00137 Rm

FILIPPINA

ISTRUZIONE

INFORMATICA

Binalbagan Catholic College

Filippine 2012 - 2013
Istituto Di Vittorio - Lattanzio
Roma, Italia 2015 - 2018
Giuseppe Armellini

Roma, Italia 2018 - 2020

OSS

istituto G. Meschini S.R.L

Roma, Italia 2021 - 2022

LINGUE

ENGLISH ITALIANO

LIVELLO AVANZATO
LIVELLO INTERMEDIO

FILIPPINO

MADRELINGUA

COMPETENZE

LAVORO DI GRUPPO / TEAM PREPARAZIONE DEGLI ORDINI SERVIZIO CLIENTI COMMUNICAZIONE

REGINE GABUYO

ADDETTO ALLA RISTORAZIONE

DESCRIZIONE

Donna affidabile e degna di fiducia nel settore di ristorazione. Sempre pronta di apprendere più abilità, accomodante con i colleghi. Impegnato a lavorare sodo con un'organizzazione che lo farebbe dare un'opportunità di crescità personale e valorizzare le competenze professionali nel settore dei servizi.

ESPERIENZA

SUSHI WOMAN

Sushi Orient Express Giu 2017 - Lug 2021

- Preparare sushi, sashimi, pokè, insalata di mare per i clienti mantenendo un ambiente di lavoro igienico.
- Lavorare bene con altro personale per garantire la corretta ordinazione da parte dei clienti.
- Visualizzare e organizzare correttamente la presentazione visiva dei prodotti in vassoi per sushi.
- Rapidità e precisione nel lavoro in cucina
- Capacità di stabilire le priorità e svolgere più attività per eseguire in modo efficiente più ordini contemporaneamente.
- Garantire che tutte le linee guida e le procedure per la sicurezza alimentare siano seguite come indicato nell'HACCP

FAST-FOOD CREW

Jollibee (Cibo Felice) March 2023 - Dec 2023

- personale del settore fast-food con esperienza nella gestione dei turni di apertura e chiusura, nell'utilizzo dei registratori di cassa e nella preparazione del cibo in un ambiente frenetico.
- aiutare i clienti a trovare prodotti specifici, aiutarli a utilizzare la macchina del kiosk, rispondere a domande e suggerire voci di menu aggiuntive per aumentare le vendite
- confezionare e imballare gli acquisti adeguatamente per evitare fuoriuscite di cibo durante le consegne e per gli ordini da asporto
- ricevere correttamente i pagamenti e rispondere adeguatamente, chiara e comprensibile
- pulire, igienizzare e organizzata l'area sala per mantenere un ambiente confortevole e pulito per i clienti
- Mantenere un eccellente servizio clienti durante i frenetici pranzi e cene
- preparare correttamente in base agli ordini scritti o verbali, lavorando su più ordini diversi contemporaneamente
- Garantire che vengano seguite le corrette procedure di preparare degli alimenti, compreso il confezionamento, l'etichettatura, la datazione, lo stoccaggio, la conservazione e il controllo della temperatura dei prodotti alimentari.