

Curriculum Vitae Europeo



Informazioni Personali:

Nome: Achille

Cognome: Giordano

Data di nascita: 06/07/1992

Domicilio: Volla (NA)

Indirizzo: Via Roma 75, Volla, Italia, 80040

Recapito telefonico: 3335670663

Indirizzo e-mail:

Achillegiordano92@gmail.com

Indirizzo e-mail certificata: Achille.giordano@pec.it

Patente di Guida: Patente B

Automunito: Si

Esperienza Lavorativa:

-04/04/2023-Attualmente lavoro qui Impiegato contabile, analisi economica | El.vid Srl Volla (Na) Italia

04/04/2022-17/06/2022 Manager Junior | Mc Donald, Gonars (UD) Italia

05/04/2018-01/09/2021 Maître di sala | Villa Egea Eventi, Massa di Somma (Na) Italia

■Esecuzione intera dello stesso evento. Assegnazione delle mansioni e coordinamento delle attività del personale di sala al fine di fornire un servizio rapido e cordiale ai clienti.

■Verifica con gli ospiti al fine di ottenere un parere sul cibo servito, risoluzione di eventuali problematiche, ed adempimento alle varie richieste da parte del cliente durante il pasto.

- Conoscenza approfondita del menù
- Supervisione e guida personale di sala. al fine di poter rispondere in modo adeguato alle domande sulla provenienza delle varie voci, sugli ingredienti e sui metodi di cottura.
- Approccio strategico e temporizzato dei clienti al fine di prendere le ordinazioni e confermare la loro soddisfazione a fine pasto, intervenendo per correggere eventuali situazioni problematiche.
- Presentazione del menù e dei piatti del giorno ai clienti e indirizzamento alla scelta se richiesto dal cliente.
- Verifica dei documenti del cliente prima di servire qualsiasi bevanda alcolica.
- Monitoraggio dell'assunzione di alcool da parte dei clienti e intervento al fine di contenere eventuali comportamenti inappropriati.
- Comunicazione rapida e precisa degli ordini di ristorazione al personale di cucina, evidenziando richieste particolari o restrizioni alimentari.
- Pianificazione e realizzazione di eventi per un numero di ospiti, organizzando i menù, gli spazi e tenendo conto di eventuali richieste speciali.
- Coordinazione con il personale di cucina per la gestione di ordinazioni del giorno.
- Assegnazione delle mansioni e coordinamento delle attività del personale di sala al fine di fornire un servizio rapido e cordiale ai clienti.
- Conoscenza approfondita del menù al fine di poter rispondere in modo adeguato alle domande sulla provenienza delle varie voci, sugli ingredienti e sui metodi di cottura.
- Approccio strategico e temporizzato dei clienti al fine di prendere le ordinazioni e confermare la loro soddisfazione a fine pasto, intervenendo per correggere eventuali situazioni problematiche
- Verifica dei documenti del cliente prima di servire qualsiasi bevanda alcolica.
- Allestimento dei posti a sedere, preparazione di posate aggiuntive e tavoli prima dell'arrivo di gruppi numerosi.
- Comunicazione rapida e precisa degli ordini di ristorazione al personale di cucina, evidenziando richieste particolari o restrizioni alimentari.
- Coordinazione con il personale di cucina per la gestione di ordinazioni e tempi per servire tra una portata e l'altra.
- Pianificazione e realizzazione di eventi per il numero degli ospiti, organizzando i menù, gli spazi e tenendo conto di eventuali richieste speciali.
- Posizionamento dei vassoi sul buffet e servire le pietanze direttamente ai singoli clienti
- Verifica con gli ospiti al fine di ottenere un parere sul cibo servito, risoluzione di eventuali problematiche, ed adempimento alle varie richieste da parte del cliente durante il pasto
- Verifica dei documenti del cliente prima di servire qualsiasi bevanda alcolica
- Presentazione del menù e dei piatti del giorno ai clienti e indirizzamento alla scelta se richiesto dal cliente
- Allestimento dei posti a sedere, preparazione di posate aggiuntive e prima dell'arrivo di gruppi numerosi
- Pronta risposta alle domande dei clienti, raccomandazione dei piatti presenti nel menù e registrazione degli ordini.

■Approccio strategico e temporizzato dei clienti al fine di prendere le ordinazioni e confermare la loro soddisfazione a fine pasto, intervenendo per correggere eventuali situazioni problematiche.

-05/05/2015 -11/11/2017 Maître di Sala | Osiride Catering, Mugnano di Napoli (Na) Italia

■Garanzia di un servizio clienti di qualità. Inoltre delle ordinazioni al bar e alla cucina con rapidità e precisione e preparazione dei piatti al tavolo (flambé /taglio porzioni)

■Pulizia e rifornimento delle

■Preparazione e servizio ai tavoli, gestione delle comande e della sala, pulizia dei locali di servizio.

■Gestione prenotazioni telefoniche, accoglienza e sistemazione al tavolo della clientela.

■Utilizzo delle corrette procedure di pulizia, sanificazione e manipolazione degli alimenti in conformità con le normative del Ministero della Salute. console durante il servizio.

■Gestione ordinazioni con particolare abilità nella descrizione dettagliata delle portate in menu e identificazione dei giusti abbinamenti di vini.

■Servizio ai tavoli per una media di 50 coperti ogni turno, dimostrando cortesia ed efficienza nel rapportarsi ai clienti.

■Garanzia di un servizio al tavolo di qualità, prendendo con rapidità gli ordini delle bevande e accomodando altre necessità dei clienti.

■Sgombero dei tavoli, pulizia e apparecchiatura in modo rapido, silenzioso ed efficiente.

■Conoscenza approfondita di vini e cocktail e dei migliori abbinamenti ai piatti nel menù.

-01/01/2006 -01/01/2015 Cameriere | Fattoria Terranova , Sorrento (Na), Italia

■Esecuzione delle mansioni di apertura, chiusura e cambio turno in modo efficiente, garantendo un servizio continuativo e capace di soddisfare le esigenze della clientela.

■Sbarazzo, pulizia e riordino dei tavoli all'interno e all'esterno della struttura.

■Incremento dei clienti serviti per ogni turno sfruttando le giuste tempistiche di servizio e un'efficace comunicazione con la cucina.

■Servizio al tavolo puntuale e attento, illustrazione e spiegazione dettagliata del menu e delle specialità del giorno.

■Preparazione dei coperti, organizzazione della disposizione dei tavoli in base alle prenotazioni e alle eventuali esigenze particolari per gruppi numerosi.

■Allestimento dei tavoli in base agli standard relativi al tipo di evento e di servizio.

■Fidelizzazione dei clienti attraverso un servizio d'eccellenza e indubbie capacità comunicative e interpersonali.

■Accoglienza alla clientela e offerta di un servizio professionale, cordiale e competente.

■Conoscenza dettagliata di menù, piatti speciali e ingredienti in modo da offrire una risposta puntuale alle domande e alle richieste di suggerimenti dei clienti.

■Raccolta dei piatti, sostituzione delle posate e servizio bevande con cortesia ed efficienza.

■Descrizione delle voci di menu e delle offerte speciali e identificazione dei migliori abbinamenti di vini.

- Rifornimento del buffet antipasti, dei condimenti e organizzazione della zona dispensa.
- Mantenimento dei tavoli attraverso la rimozione delle portate, la sostituzione delle posate e il riempimento dei bicchieri in modo pronto e cortese.
- Conoscenza impeccabile delle voci di menu, suggerimento di pietanze aggiuntive e di abbinamenti in base ai gusti e alle esigenze dei clienti.
- Esecuzione delle mansioni di apertura, chiusura e cambio turno in modo efficiente, garantendo un servizio continuativo e capace di soddisfare le esigenze della clientela.
- Sbarazzo, pulizia e riordino dei tavoli all'interno e all'esterno della struttura.
- Incremento dei clienti serviti per ogni turno sfruttando le giuste tempistiche di servizio e un'efficace comunicazione con la cucina.
- Servizio al tavolo puntuale e attento, illustrazione e spiegazione dettagliata del menu e delle specialità del giorno.
- Preparazione dei coperti, organizzazione della disposizione dei tavoli in base alle prenotazioni e alle eventuali esigenze particolari per gruppi numerosi.
- Allestimento dei tavoli in base agli standard relativi al tipo di evento e di servizio.
- Fidelizzazione dei clienti attraverso un servizio d'eccellenza e indubbie capacità comunicative e interpersonali.
- Accoglienza alla clientela e offerta di un servizio professionale, cordiale e competente.
- Conoscenza dettagliata di menù, piatti speciali e ingredienti in modo da offrire una risposta puntuale alle domande e alle richieste di suggerimenti dei clienti.
- Raccolta dei piatti, sostituzione delle posate e servizio bevande con cortesia ed efficienza.
- Descrizione delle voci di menu e delle offerte speciali e identificazione dei migliori abbinamenti di vini.
- Rifornimento del buffet antipasti, dei condimenti e organizzazione della zona dispensa.
- Mantenimento dei tavoli attraverso la rimozione delle portate, la sostituzione delle posate e il riempimento dei bicchieri in modo pronto e cortese.
- Conoscenza impeccabile delle voci di menu, suggerimento di pietanze aggiuntive e di abbinamenti in base ai gusti e alle esigenze dei clienti.

Istruzione :

- 18/07/2012 Ragioneria ITCG ARCHIMEDE, Napoli - Italia Diplomato in Ragioneria con voto 74/100.
- 29/10/2024 Università telematica Pegaso – Laurea in Economia Aziendale con voto 76/100.

Certificazioni:

- 30/07/2019 QCER- Lingua Inglese livello B2 con voto 96/100
- 29/03/2019 Competenze digitali EIPASS INFORMATICA (7 LIVELLI)
- 30/10/2019 ESB Level 3 -Certificate in ESOL International All Modes (C2) Graded : PASS WITH MERIT
- 27/05/2023 Master Manager Calcistico