



CONTATTI

- Via Olanda 56, 00071, Pomezia
- 3516012895
- alessio.lodato.dev@gmail.com
- 28/01/1995
- Categoria B
- www.alessiolodato.dev
- linkedin.com/alessio.lodato

COMPETENZE E SOFT SKILLS

- Conoscenza linguaggi di programmazione e frameworks (HTML, CSS, Javascript, Python, React, Django, Django REST)
- Problem Solving
- Capacità di team working
- Spirito positivo
- Gestione email
- Predisposizione al contatto col pubblico
- Doti Organizzative

LINGUE

Italiano: Lingua Madre

Inglese: C1
Avanzato

Alessio Lodato

PROFILO PROFESSIONALE

Dopo un'esperienza di quasi dieci anni nella ristorazione in uno dei member clubs più esclusivi di Londra, nel 2024 inizio il mio percorso nello sviluppo software, iscrivendomi al corso da Full Stack developer di Code Institute, e iniziando a costruire un portfolio personale di lavori che coprono sia front che back end utilizzando vari linguaggi e frameworks. Abituato a lavorare in gruppo ma a mio agio anche nella gestione di tempistiche e problem solving di mansioni da svolgere individualmente. Disponibile per opportunità lavorative sia come freelancer che come elemento di un team di professionisti. Sempre pronto a mettermi in gioco, imparare e fare nuove esperienze.

ESPERIENZA LAVORATIVA E PROFESSIONALE

- Cameriere Di Sala / Sommelier** 11/2016 - 03/2025
Les Ambassadeurs Club - Londra, UK
- Servizio ai tavoli con velocità, cortesia e precisione.
 - Supporto al team di sala e collaborazione costante con la cucina per garantire un servizio rapido e di qualità.
 - Allestimento della mise en place.
 - Gestione delle prenotazioni e degli ordini.
 - Illustrazione al cliente dei piatti del giorno e delle specialità di stagione.
 - Consulenza al cliente nella scelta delle pietanze più adatte in base a gusti e specifiche esigenze alimentari.
 - Supporto alla reception nell'accoglienza dei clienti.
 - Piccole preparazioni di aperitivi di benvenuto.
 - Gestione completa dei tavoli assegnati garantendo gli standard di servizio adeguati e la soddisfazione dei clienti.
 - Preparazione e servizio al tavolo di bibite e bevande in base a quanto richiesto dal cliente.
 - Collaborazione con il personale di cucina per assicurare la gestione degli ordini e la rapidità del servizio.
 - Collaborazione con lo chef per definire un menù personalizzato per clienti VIP, in base alle preferenze e alle restrizioni alimentari comunicare.
 - Gestione delle situazioni di emergenza, come allergie alimentari o incidenti, garantendo la sicurezza e il benessere dei clienti.
 - Partecipazione a degustazioni di vini e corsi di formazione per migliorare le competenze nella vendita e nel servizio di bottiglie pregiate.
 - Partecipazione a fiere e conferenze di settore per aggiornamento e miglioramento delle competenze enogastronomiche.
 - Apertura della bottiglia, verifica sensoriale della qualità del vino proposto e somministrazione alla clientela.
 - Selezione dei vini da acquistare tenendo conto del budget, dello stile e dell'offerta gastronomica del locale.
 - Stesura e aggiornamento della carta dei vini studiando abbinamenti piacevoli e ricercati con le portate inserite in menù.

Magazziniere 05/2016 - 10/2016
Primark - Londra, UK

- Carico e scarico manuale o tramite muletti e transpallet, stoccaggio dei colli e preparazione delle spedizioni.
- Imballaggio degli articoli ed etichettatura dei pacchi.
- Gestione del riordino degli scaffali seguendo criteri stabiliti.
- Collocamento delle merci nelle aree di ricezione, deposito e spedizione con l'ausilio di muletti e transpallet.
- Controllo delle merci in entrata e segnalazione al responsabile di possibili anomalie.
- Rispetto delle normative di sicurezza e utilizzo dei dispositivi di protezione individuale.
- Scansione dei barcode dei colli e compilazione dei documenti di trasporto.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Full Stack Developer Diploma: Software Development, 2025

Code Institute - Dublin, Ireland

Diploma Tecnico: Elettrotecnica e Automazione, 2014

Itis Via Copernico - Pomezia