

Siria Caputo

Profilo Professionale

Siria Caputo è una **professionista del settore ristorativo** con solida esperienza nella gestione di attività *food & beverage*. Diplomata nel 2013 presso un Istituto Alberghiero (indirizzo **Sala-Bar**), ha ricoperto ruoli di titolare e co-titolare in diversi locali, sviluppando competenze nell'organizzazione del personale, nella gestione amministrativa e operativa e nel servizio alla clientela. Dotata di spirito imprenditoriale e spiccate capacità di problem solving, è orientata alla soddisfazione del cliente e alla fidelizzazione, mantenendo elevati standard di qualità nei servizi offerti.

Esperienza Lavorativa

- **Perla Bar (2022 - Presente)** – Socia e co-titolare
 - Gestione operativa e amministrativa del locale
 - Organizzazione del personale e pianificazione dei turni di lavoro
- **Perlalab (ottobre 2024 - Presente)** – Socia e co-titolare
 - Gestione di una nuova attività ristorativa adiacente al Perla Bar
 - Organizzazione della cucina e del servizio
- **Ristorante Sant'Ilario, Rovereto (2017 - 2023)** – Socia
 - Gestione operativa del ristorante in collaborazione con la sorella
 - Supervisione del personale e gestione dei rapporti con la clientela e i fornitori
 - Cessione delle proprie quote societarie al padre nel 2023
- **Ristorante Il Veliero, Trento (2016 - 2017)** – Titolare
 - Apertura e avvio del primo ristorante come titolare, con gestione delle pratiche burocratiche (apertura Partita IVA)
 - Gestione amministrativa e operativa quotidiana di un locale di circa 30 coperti
- **Agenzia di Scommesse, Modena (2014 - 2016)** – Impiegata
 - Impiegata presso l'agenzia di scommesse di famiglia
 - Mansioni di cassa, assistenza alla clientela e gestione delle scommesse
- **Hotel Clesio, Trento (2013 - 2014)** – Tirocinante / Addetta catering
 - Stage formativo presso il reparto ristorazione dell'hotel durante l'ultimo anno di studi
 - Successiva assunzione con contratto a chiamata per servizi di catering e turni nel fine settimana

Istruzione

- **Diploma di Istituto Alberghiero** – Indirizzo Sala-Bar (2013)

Competenze

- Gestione operativa e amministrativa di attività ristorative
- Organizzazione efficace del lavoro di squadra
- Eccellenti capacità di servizio clienti e strategie di fidelizzazione
- Spiccato problem solving e spirito imprenditoriale