



## Marco Nastro

**Data di nascita:** 27/10/1998 | **Nazionalità:** Italiana | **Sesso:** Maschile | **Numero di telefono:** (+39) 3297222111 (Cellulare) | **Indirizzo e-mail:** [marconastro.98.mn@gmail.com](mailto:marconastro.98.mn@gmail.com) |

**Indirizzo:** Giovanni Gentile 108/C, 70126, Bari, Italia (Abitazione)

### ● ESPERIENZA LAVORATIVA

01/07/2024 – 08/09/2024 BARI, Italia

#### ELIOR RISTORAZIONE S.P.A. ADDETTO ALLA LOGISTICA DI MAGAZZINO

- Provvedere al carico e allo scarico delle merci dai carrelli trasportatori ed il carico e lo scarico dei prodotti destinati ai servizi a bordo treno, assicurando il rispetto dei tempi e degli standard qualitativi;
- Effettuare il prelievo da bordo treno e nei magazzini dei rifiuti con il trasporto fino ai punti di raccolta indicati;
- Lo spostamento delle merci per lo scarico e carico delle merci fino al vagone Bistrò ed Executive d'interesse avviene per mezzo di un muletto al quale viene agganciato come rimorchio un cassone al cui interno viaggiano le merci e i carrelli trasportatori;
- Fornire supporto operativo alle attività di magazzino garantendo lo smistamento della merce;
- Classificare gli articoli e collocare i prodotti nelle rispettive postazioni all'interno del magazzino;
- Garantire l'integrità e la corretta conservazione e stoccaggio della merce nel magazzino;

18/07/2022 – 19/11/2023 BARI, Italia

#### TITOLARE DITTA INDIVIDUALE PIZZERIA NASTRO PRESSO PIZZERIA DA NICO

- fare in modo che vengano rispettati gli standard di **igiene e sicurezza** previsti per questo settore.
- saper **gestire lo Staff**, formando la forza lavoro, stabilendo i turni di lavoro e assicurandosi di rafforzare lo spirito di squadra;
- saper utilizzare strategie che soddisfino i bisogni del cliente e che creino un'esperienza "diversa"
- **Gestisce-formazione del personale**, sia del *team* di sala che della brigata di cucina: si assicura che i nuovi assunti vengano istruiti sulle regole e le procedure specifiche del ristorante, e organizza le ore di formazione e aggiornamento necessarie per incrementare la professionalità dell'intero staff.
- **Gestione il budget**, monitorare l'andamento economico-finanziario dell'attività e **tenere i conti sotto controllo**
- **approvvigionamento delle scorte alimentari**: procura le materie prime necessarie per la dispensa, negoziando i prezzi con i **fornitori** di cibo e bevande, e controlla che lo *stock* sia sempre adeguato alle esigenze giornaliere
- Assicurare un ottimo servizio clienti e gestire *feedback* e lamentele della clientela

**Impresa o settore** Servizi di alloggio e di ristorazione | **Indirizzo** VIA MIMMO CONENNA, 22, 70126, BARI, Italia

15/10/2021 – 23/12/2021 Bari, Italia

#### CAMERIERE PRESSO PIZZERIA DA CARLO

- Preparazione sala e tavoli di servizio;
- Accoglienza alla clientela e assegnazione tavoli;
- Servizio in sala pranzo e cena;
- Prendere le ordinazioni, riportare le ordinazioni allo staff di cucina;
- Servire cibi e bevande assicurandosi che il cliente abbia tutto il necessario a disposizione per godersi il pasto;
- Lavorare sotto pressione, gestendo in modo corretto i momenti e situazioni stress.
- Essere il collegamento tra cucina e sala per garantire una visione comune del lavoro;
- Discutere il coordinamento tra cucina e sala, ed ogni eventuale problematica di servizio insorta in precedenza;
- Presentare il conto ed accettare i pagamenti;
- Ringraziare e salutare il cliente con genuina cordialità;
- Sbarazzo e riordino tavoli;
- Pulizia e riordino sala;

**Impresa o settore** Servizi di alloggio e di ristorazione

## CAMERIERE PRESSO TENUTA MONACELLE

---

- Preparazione sala e tavoli di servizio, rifornire il ménage, lucidare le posate, eseguire e controllare la mise en place.
- Servizio in sala: colazione(BUFFET) ,pranzo e cena (À LA CARTE);
- Accoglienza alla clientela e assegnazione tavoli,presentare la carta e spiegare il menù del giorno;
- Servire cibi e bevande assicurandosi che il cliente abbia tutto il necessario a disposizione per godersi il pasto;
- Lavorare sotto pressione, gestendo in modo corretto i momenti e situazioni stress.
- Essere il collegamento tra cucina e sala, in particolare con **il maître di sala** per garantire una visione comune del lavoro;
- Discutere il coordinamento tra cucina e sala, ed ogni eventuale problematica di servizio insorta in precedenza;
- Comunicare con il cliente:
  - assicurare la soddisfazione del cliente in tema di cibo e servizio;
  - gestire i dubbi del cliente con il supporto dei superiori;
  - anticipare ed indirizzare le necessità del cliente;
  - assicurarsi che tutte le informazioni fornite al cliente siano attendibili ed accurate.
- Ringraziare e salutare il cliente con genuina cordialità;
- Sbarazzo e riordino tavoli;
- Pulizia e riordino sala;

**Impresa o settore** Servizi di alloggio e di ristorazione |

**Indirizzo** Strada, Viale Monacelle, Via Giovanni Gentile 108/C, 70043 Monopoli (BA), Bari, Italia

## CAMERIERE PRESSO GEMAVVÍ (NORCINERIA - BAGUETTERIA)

---

- Preparazione sala e tavoli di servizio;
- Accoglienza alla clientela e assegnazione tavoli,presentare la carta e spiegare il menù del giorno;
- Servizio in sala pranzo e cena;
- Prendere le ordinazioni, riportare le ordinazioni allo staff di cucina;
- Servire cibi e bevande assicurandosi che il cliente abbia tutto il necessario a disposizione per godersi il pasto;
- Essere il collegamento tra cucina e sala per garantire una visione comune del lavoro;
- Discutere il coordinamento tra cucina e sala, ed ogni eventuale problematica di servizio insorta in precedenza;
- Comunicare con il cliente:
  - assicurare la soddisfazione del cliente in tema di cibo e servizio;
  - gestire i dubbi del cliente con il supporto dei superiori;
  - anticipare ed indirizzare le necessità del cliente;
  - assicurarsi che tutte le informazioni fornite al cliente siano attendibili ed accurate.
- Presentare il conto ed accettare i pagamenti;
- Ringraziare e salutare il cliente con genuina cordialità;
- Sbarazzo e riordino tavoli;
- Pulizia e riordino sala;

**Impresa o settore** Servizi di alloggio e di ristorazione | **Indirizzo** Piazza della Torre, 56, 70126 Torre A Mare (BA), Bari, Italia

## BARISTA PRESSO FASHION CAFÈ

---

- Accoglienza dei clienti
- Presa in carico delle ordinazioni
- Preparazione di caffè e cappuccini
- Preparazione e somministrazione di cibi e bevande, secondo il menù del bar
- Servizio al bancone e ai tavoli
- Pulizia e manutenzione ordinaria delle macchine per il caffè e delle attrezzature del bancone
- Controllo delle scorte e rifornimento del magazzino
- Mantenimento dell'igiene e della pulizia dei locali

**Impresa o settore** Servizi di alloggio e di ristorazione | **Indirizzo** Via Magna Grecia, 43 Bari (BA), 70126

## CAMERIERE PRESSO HOTEL GARGANO VILLAGE (STAGIONE ESTIVA)

---

- Preparazione sala e tavoli di servizio, rifornire il ménage, lucidare le posate, eseguire e controllare la mise en place.
- Servizio in sala: colazione(BUFFET) ,pranzo e cena;
- Saper reggere a un lavoro che richiede abilità manuali e resistenza fisica.
- Lavorare sotto pressione, gestendo in modo corretto i momenti e situazioni stress.
- Essere il collegamento tra cucina e sala, in particolare con il **maître di sala per** garantire una visione comune del lavoro;
- Discutere il coordinamento tra cucina e sala, ed ogni eventuale problematica di servizio insorta in precedenza;
- Comunicare con il cliente:
  - assicurare la soddisfazione del cliente in tema di cibo e servizio;
  - gestire i dubbi del cliente con il supporto dei superiori;
  - anticipare ed indirizzare le necessità del cliente;
  - assicurarsi che tutte le informazioni fornite al cliente siano attendibili ed accurate.
- Ringraziare e salutare il cliente con genuina cordialità;
- Sbarazzo e riordino tavoli;
- Pulizia e riordino sala;

**Impresa o settore** Servizi di alloggio e di ristorazione | **Indirizzo** Via delle More, 71012 Lido del Sole (FG)

01/09/2018 – 01/09/2019

### **CAMERIERE PRESSO HOTEL&RESIDENCE FEDERICIANO (EXTRA)**

---

- Preparazione sala e tavoli di servizio;
- Accoglienza alla clientela e assegnazione tavoli;
- Servizio in sala pranzo e cena;
- Servire cibi e bevande assicurandosi che il cliente abbia tutto il necessario a disposizione per godersi il pasto;
- Essere il collegamento tra cucina e sala per garantire una visione comune del lavoro;
- Discutere il coordinamento tra cucina e sala, ed ogni eventuale problematica di servizio insorta in precedenza;
- Comunicare con il cliente:
  - assicurare la soddisfazione del cliente in tema di cibo e servizio;
  - gestire i dubbi del cliente con il supporto dei superiori;
  - anticipare ed indirizzare le necessità del cliente;
  - assicurarsi che tutte le informazioni fornite al cliente siano attendibili ed accurate.
- Ringraziare e salutare il cliente con genuina cordialità;
- Sbarazzo e riordino tavoli;
- Pulizia e riordino sala;

**Impresa o settore** Servizi di alloggio e di ristorazione | **Indirizzo** Via Giovanni Laterza, 28, 70010 Valenzano (BA)

01/05/2019 – 30/06/2019 Bari

### **CAMERIERE PRESSO PESCÈ**

---

- Preparazione sala e tavoli di servizio;
- Accoglienza alla clientela e assegnazione tavoli,presentare la carta e spiegare il menù del giorno;
- Servizio in sala pranzo e cena;
- Prendere le ordinazioni, riportare le ordinazioni allo staff di cucina;
- Servire cibi e bevande assicurandosi che il cliente abbia tutto il necessario a disposizione per godersi il pasto;
- Essere il collegamento tra cucina e sala per garantire una visione comune del lavoro;
- Discutere il coordinamento tra cucina e sala, ed ogni eventuale problematica di servizio insorta in precedenza;
- Comunicare con il cliente:
  - assicurare la soddisfazione del cliente in tema di cibo e servizio;
  - gestire i dubbi del cliente con il supporto dei superiori;
  - anticipare ed indirizzare le necessità del cliente;
  - assicurarsi che tutte le informazioni fornite al cliente siano attendibili ed accurate.
- Presentare il conto ed accettare i pagamenti;
- Ringraziare e salutare il cliente con genuina cordialità;
- Sbarazzo e riordino tavoli;
- Pulizia e riordino sala;

**Impresa o settore** Servizi di alloggio e di ristorazione | **Indirizzo** Via Melo da Bari, 45/47/49, 70121 BA, Bari

01/01/2019 – 15/05/2019

### **CAMERIERE PRESSO AL NUOVO PORTICCILO (EXTRA)**

---

- Preparazione sala e tavoli di servizio;
- Accoglienza alla clientela e assegnazione tavoli,presentare la carta e spiegare il menù del giorno;
- Servizio in sala pranzo e cena;
- Servire cibi e bevande assicurandosi che il cliente abbia tutto il necessario a disposizione per godersi il pasto;
- Essere il collegamento tra cucina e sala per garantire una visione comune del lavoro;

- Discutere il coordinamento tra cucina e sala, ed ogni eventuale problematica di servizio insorta in precedenza;
- Comunicare con il cliente:
  - assicurare la soddisfazione del cliente in tema di cibo e servizio;
  - gestire i dubbi del cliente con il supporto dei superiori;
  - anticipare ed indirizzare le necessità del cliente;
  - assicurarsi che tutte le informazioni fornite al cliente siano attendibili ed accurate.
- Presentare il conto ed accettare i pagamenti;
- Ringraziare e salutare il cliente con genuina cordialità;
- Sbarazzo e riordino tavoli;
- Pulizia e riordino sala;

**Impresa o settore** Servizi di alloggio e di ristorazione | **Indirizzo** Piazza della torre, 70126

04/12/2018 – 30/04/2019

### **CAMERIERE PRESSO GIOVANNI RANA (CENTRO COMMERCIALE BARIBLU)**

---

- Preparazione sala e tavoli di servizio;
- Accoglienza alla clientela e assegnazione tavoli, presentare la carta e spiegare il menù del giorno;
- Servizio in sala pranzo e cena;
- Prendere le ordinazioni, riportare le ordinazioni allo staff di cucina;
- Servire cibi e bevande assicurandosi che il cliente abbia tutto il necessario a disposizione per godersi il pasto;
- Essere il collegamento tra cucina e sala per garantire una visione comune del lavoro;
- Discutere il coordinamento tra cucina e sala, ed ogni eventuale problematica di servizio insorta in precedenza;
- Comunicare con il cliente:
  - assicurare la soddisfazione del cliente in tema di cibo e servizio;
  - gestire i dubbi del cliente con il supporto dei superiori;
  - anticipare ed indirizzare le necessità del cliente;
  - assicurarsi che tutte le informazioni fornite al cliente siano attendibili ed accurate.
- Presentare il conto ed accettare i pagamenti;
- Ringraziare e salutare il cliente con genuina cordialità;
- Sbarazzo e riordino tavoli;
- Pulizia e riordino sala;

**Impresa o settore** Servizi di alloggio e di ristorazione | **Indirizzo** 70019 Triggiano (BA)

15/10/2018 – 25/04/2019

### **CAMERIERE PRESSO PIZZERIA JOSEPH**

---

- Preparazione sala e tavoli di servizio;
- Accoglienza alla clientela e assegnazione tavoli, presentare la carta e spiegare il menù del giorno;
- Servizio in sala pranzo e cena;
- Prendere le ordinazioni, riportare le ordinazioni allo staff di cucina;
- Servire cibi e bevande assicurandosi che il cliente abbia tutto il necessario a disposizione per godersi il pasto;
- Essere il collegamento tra cucina e sala per garantire una visione comune del lavoro;
- Discutere il coordinamento tra cucina e sala, ed ogni eventuale problematica di servizio insorta in precedenza;
- Comunicare con il cliente:
  - assicurare la soddisfazione del cliente in tema di cibo e servizio;
  - gestire i dubbi del cliente con il supporto dei superiori;
  - anticipare ed indirizzare le necessità del cliente;
  - assicurarsi che tutte le informazioni fornite al cliente siano attendibili ed accurate.
- Presentare il conto ed accettare i pagamenti;
- Ringraziare e salutare il cliente con genuina cordialità;
- Sbarazzo e riordino tavoli;
- Pulizia e riordino sala;

**Impresa o settore** Servizi di alloggio e di ristorazione | **Indirizzo** Largo Ignazio Ciaia, 31, 70125 Bari (BA)

25/06/2018 – 31/07/2018

### **CAMERIERE PRESSO THE VILLAGE SALENTO (STAGIONE ESTIVA))**

---

- Preparazione sala e tavoli di servizio, rifornire il ménage, lucidare le posate, eseguire e controllare la mise en place.
- Servizio di **BUFFET** in sala: colazione, pranzo e cena;
- Saper reggere a un lavoro che richiede abilità manuali e resistenza fisica.
- Lavorare sotto pressione, gestendo in modo corretto i momenti e situazioni stress.
- Essere il collegamento tra cucina e sala, in particolare con lo **Chef de rang** per garantire una visione comune del lavoro;
- Discutere il coordinamento tra cucina e sala, ed ogni eventuale problematica di servizio insorta in precedenza;

-Comunicare con il cliente:

- assicurare la soddisfazione del cliente in tema di cibo e servizio;
- gestire i dubbi del cliente con il supporto dei superiori;
- anticipare ed indirizzare le necessità del cliente;
- assicurarsi che tutte le informazioni fornite al cliente siano attendibili ed accurate.

-Ringraziare e salutare il cliente con genuina cordialità;

-Sbarazzo e riordino tavoli;

-Pulizia e riordino sala;

**Impresa o settore** Servizi di alloggio e di ristorazione | **Indirizzo** Via degli Eucalipti - Torre Dell'orso, Melendugno LE, 73026

09/10/2017 – 23/10/2017

### **OPERATORE CALL CENTER (MEDIATRADE)**

---

-Conoscere molto bene il prodotto/servizio

-Saper riconoscere e gestire problematiche, errori o difetti del prodotto/servizio

-Proporre e promuovere servizi o prodotti nuovi (telemarketing)

-Chiarire i dubbi dei consumatori e dare informazioni tecnico-commerciali

-Acquisire rapidità nel reperire informazioni utili

-Riuscire a comunicare con chiarezza, semplicità, gentilezza, pazienza, con capacità di ascolto e di esposizione

-Una buona dialettica/doti comunicazionali

-Capacità di lavorare in gruppo e per obiettivi

-Predisposizione al contatto con il cliente

-Competenze informatiche, dimestichezza con il computer

**Impresa o settore** Servizi Di Informazione E Comunicazione | **Indirizzo** Via Giovanni Amendola, 168, 70126 Bari (BA)

01/08/2017 – 31/08/2017

### **JUST EAT /FOOD PONY**

---

-Fattorino per le consegne a domicilio di prodotti alimentari

-Effettuare le consegne nei tempi prestabiliti e senza danneggiare i prodotti da recapitare al cliente

-Approfondita conoscenza dei percorsi stradali

-Capacità di orientamento

- Affrontare eventuali imprevisti legati a problematiche nella consegna ma anche a situazioni quali cattive condizioni atmosferiche/traffico

-Operare in perfetta autonomia

-Flessibilità oraria

-Affidabilità e serietà (maneggiare importanti quantità di denaro)

-A stretto contatto con i clienti, e con l'obiettivo della consegna rapida e puntuale

**Impresa o settore** Trasporto e magazzinaggio

## **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

---

17/09/2012 – 05/07/2017 Bari (BA), Italia

**DIPLOMA DI LICEO SCIENTIFICO** Liceo Scientifico opzione Scienze Applicate Marconi-Hack

---

PROGETTI DI GRUPPO:

Durante gli anni di liceo ho partecipato ad attività di laboratorio inerente ad esperimenti attinenti con la disciplina della chimica. Trattandosi di attività di gruppo, ho acquisito durante il percorso scolastico capacità ed abilità dell'organizzazione autonomo del lavoro (in costante supervisione e sotto il coordinamento e le indicazioni della professoressa); e inoltre la gestione e la suddivisione, tra i compagni di classe, delle diverse attività rispettando le scadenze e gli obiettivi prefissati. Particolarmente significativo era mantenere l'ordine e un'accurata prudenza negli esperimenti.

**Indirizzo** Piazza Carlo Poerio, 2, 70126, Bari (BA), Italia

27/09/2024 – 21/02/2025 BARI, Italia

**I.F.T.S. - TECNICHE PER LA PROGETTIZIONE E LO SVILUPPO DI APPLICAZIONI INFORMATICHE LEADER,**  
Società Cooperativa Consortile

---

Il corso ha avuto come finalità quella di formare la figura dello Sviluppatore Software, in grado di operare nelle seguenti fasi:

ANALISI, ACCESSO AI DATI E STRUTTURA DEI DATABASE( MY SQL, SQL), SVILUPPO APPLICATIVO, GESTIONE DELLE RETI, INTEGRAZIONE CON IL WEB, INGLESE TECNICO, SICUREZZA DEI SISTEMI INFORMATICI, SALUTE E SICUREZZA SUOI LUOGHI DI LAVORO.

In Particolare durante il corso si è:

-Sviluppato un portfolio in HTML, con l'aggiunta dello stile CSS, e delle funzioni JAVACRIPT per il FORM mediante l'utilizzo di Visual Studio Code

-Approfondito il concetto del PENSIERO COMPUTAZIONALE: partendo dall'analisi di un problema, affrontandolo con l'uso degli Algoritmi-Flowchart (con l'utilizzo delle condizioni IF- ELSE, DO-WHILE, WHILE-DO, CICLO FOR, ARRAY)

-Trasportato il lavoro fatto con i Flowchart attraverso l'utilizzo di un codice scritto in linguaggio Python con Visual Studio Code.

-Affrontato le funzioni e l'utilizzo DBMS come Software per gestire, organizzare e manipolare i dati in un database ed il linguaggio SQL.

-Conosciuto le varie fasi di progettazione del Database: MODELLO CONCETTUALE (Entità-Relazione E-R), MODELLO LOGICO.

**Campo di studio** Tecnico dello Sviluppo del Software

## ● **COMPETENZE LINGUISTICHE**

Lingua madre: **ITALIANO**

Altre lingue:

	COMPRENSIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
<b>INGLESE</b>	B2	B2	B2	B2	B2

*Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato*

## ● **PATENTE DI GUIDA**

Patente di guida: B

## ● **COMPETENZE ORGANIZZATIVE**

### **Competenze organizzative**

Capacità di lavorare in gruppo maturata in seguito alle attività perseguite durante il percorso scolastico e esperienze lavorative sopracitate, in cui era indispensabile la collaborazione tra figure diverse.

Capacità di lavorare in situazioni di stress, legate soprattutto al rapporto con la clientela

## ● **COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI**

### **Competenze comunicative e interpersonali**

Possiedo buone capacità di relazionarmi e comunicare in modo chiaro e preciso; attitudini ottenute grazie alle attività di relazione con la clientela svolte nelle diverse esperienze sopra elencate

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

BARI , 23/01/2025