# Miriam Truiolo



Nacida ed Castiglion Fiorentino AR il 15/01/1995 +39 3517756993 miriamtruiolo@outlook.it

#### **PERFIL**

Profesional con experiencia en sectores diversos, principalmente en venta, hostelería y marketing digital. Soy organizada, precisa y acostumbrada a trabajar en situaciones de alta afluencia. Atenta al detalle y profesional, he desarrollado competencias transferibles al sector retail, tales como la gestión de caja, el servicio al cliente y la capacidad de trabajar por objetivos.

#### **EXPERIENCIA**

# Stylish, Italia

Dependienta / 2019 - 2020

- Asistencia a los clientes en la elección de prendas y tallas, organización.
- Gestión de caja y apoyo durante promociones estacionales.
- Incremento de ventas gracias a una buena capacidad de escucha y comprensión de las necesidades de los clientes.

# Especialista en Marketing Digital y Social Media

2019- Presente

- Desarrollo de estrategias digitales y de social media.
- Creación de sitios web y gestión de e-commerce.
- Creación de campañas publicitarias (Google Ads, social media), copywriting y SEO.

#### Caffè Roma, Lugano

Barista / verano 2024

- Gestión del servicio al cliente durante todo el día (desayuno, almuerzo, aperitivo).
- Preparación de pedidos, gestión de caja y cierre diario.

### Lido di Lugano

Camarera, barista/ verano 2022

 Servicio de mesas y gestión de bar en eventos de alta afluencia en verano.

#### McDonald's, Suisa - Crew

Crew / 2020 - 31/03/2022

- Experiencia multitarea en cocina y atención al cliente, gestionando pedidos drive-thru y servicio en mesas.
- Fortalecimiento de competencias en rapidez, precisión y atención al cliente

#### Catering - Camarera, bar

03/2022 - 06/2022

 Colaboré simultáneamente con dos servicios de catering. El primero en colaboración con el bar Mattarello, en Balerna, y el segundo con 8e20, a través del cual trabajé también en Villa Sassa y en el hotel Principe Leopoldo.

#### Hotel Christian, Campania, Italia- Receptionist

12/2018 - 05/2018

• En esta experiencia, me encargué de la gestión de la recepción y de la atención a los clientes.

# Pummarulella, Campania, Italia - Camarera

09/2014 - 12/2017

- Trattoria, pizzería y pub.
- Durante esta experiencia me ocupé de la gestión del personal de sala y de la atención al cliente.

#### Bar Tempio del Caffè - barista / cafe

2014

• Experiencia de verano.

#### Nick Pub, Campania, Italia- Aiuto cuoco / Camarera

11/2013 - 06/2014

Pub con más de 60 asientos.

 Aprendí las bases para trabajar en la cocina, desde preparar guarniciones hasta cocinar carne y ensamblar buenos bocadillos.
Además, comencé a trabajar en un equipo bien organizado.

Maroder, Italia- Pizzeria para llevar

2012/2013

• Cajera y encargada de las bebidas.

#### Lido Le Ancore, Italia- Camarera/ Cajera/ Bar

05/2019

- Fue mi segunda experiencia laboral. Ese año me ocupé de la gestión del equipo de sala para las actividades de restauración nocturna.
- Por las mañanas, me encargaba del servicio de mesas en el bar, la caja y la gestión de pedidos del almacén.

# Lido Oasi del mare, Campania, Italia - Cajera

04/2011 - 09/2011

- Primera experiencia laboral. Trabajo de temporada.
- Aprendí a gestionar la caja y a interactuar correctamente con el cliente desde el primer momento, sin perder la profesionalidad.

#### **IDIOMAS**

Italiano

Inglés

Español

# **EDUCACIÓN**

start2impact University - Máster en Marketing Digital

terminado en el 2024

Pitagora, Pozzuoli (NA), Italia - Liceo socio-psicopedagogico

Diploma de secundaria - 2013