

SALVATORE FRANZES E


Data di nascita: 18/08/1998


Nazionalità: Italiana

Sesso: Maschile

CONTATTI

 Italia (**Abitazione**)

 fsalvatore08@libero.it

 (+39) 3407395225



europass

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

15/09/2016 – 08/07/2019 Castrovillari , Italia

Diploma: enogastronomia Istituto alberghiero ipseoa karol wojtyla

ESPERIENZA LAVORATIVA

Antonio Capani Castrovillari, Italia

Responsabile Barman

01/01/2023 – 15/02/2026

- Monitoraggio dell'inventario del bar e rifornimento degli articoli prima del loro esaurimento.
- Approfondimento delle tendenze di settore riguardo prodotti di caffetteria e cocktail.
- Presa in carico e risoluzione di eventuali lamentele da parte della clientela.
- Accoglienza dei clienti e ricezione di ordinazioni e richieste particolari.
- Pulizia adeguata di tutte le apparecchiature e igienizzazione dei banconi per prevenire eventuali contaminazioni.
- Disposizione di bottiglie e bicchieri dietro il bancone allo scopo di offrire ai clienti un'immagine in linea con lo stile del locale.
- Coinvolgimento dei clienti anche durante gli orari di punta favorendo un clima amichevole e disteso.
- Preparazione di prodotti di caffetteria, spremute e centrifugati, spillatura di bibite alla spina ed elaborazione di cocktail.
- Rifornimento del bancone per mantenere la disponibilità dei prodotti e coprire le esigenze previste.
- Esposizione dei prodotti all'interno degli espositori rifornendoli nel corso del servizio.
- Lavaggio dei bicchieri e pulizia del bancone del bar al fine di mantenere un ambiente di lavoro pulito e ordinato.
- Supervisione della sala e intervento in caso di rischi dovuti all'eccessivo consumo di alcool.
- Riordino delle scorte e verifica delle date di scadenza delle bevande in ottemperanza alle norme HACCP.
- Utilizzo di cassa e sistemi digitali per ricevere pagamenti ed emettere scontrini o fatture.
- Preparazione della sala e allestimento di buffet e aree a tema per eventi speciali e feste private.
- Preparazione e servizio di bevande alcoliche e analcoliche seguendo le ricette classiche e le richieste dei clienti.

Jack Smith Londra, Regno Unito

Aiuto cuoco

21/10/2019 – 12/11/2022

- Allestimento dell'area di lavoro per il cuoco con utensili e stoviglie adatte al tipo di lavorazione.
- Assistenza alla brigata di cucina per le attività di allestimento e sgombero dei piani di lavoro.
- Realizzazione di salse semplici, decorazioni base e farciture.
- Realizzazione di antipasti a base di pesce fresco o affumicato
- proposte allo chef e al personale di sala nuove ricette prese dalla cucina italiana
- Controllo e rifornimento della dispensa e delle celle frigorifere.
- Controllo della qualità e della freschezza degli ingredienti utilizzati per le preparazioni.
- Rifornimento dell'inventario e degli ingredienti per garantire la completa efficienza della cucina.

- Applicazione delle norme di igiene alimentare e verifica della corretta conservazione degli alimenti.
- Preparazione dei pasti in conformità alle politiche operative, alle linee guida sulla sicurezza alimentare e ai requisiti del codice sanitario.
- Impiattamento delle portate in base ai parametri estetici richiesti

Elisabetta Mortati Castrovillari, Italia

Aiuto cuoco (

10/05/2018 – 10/07/2018

- Sbarazzo dei tavoli e pulizia della sala.
- Allestimento della mise en place.
- Preparazione e servizio al tavolo di bibite e bevande in base a quanto richiesto dal cliente.
- Gestione delle prenotazioni e disposizione dei coperti prima dell'arrivo degli ospiti.
- Collaborazione con il personale di cucina per assicurare la gestione degli ordini e la rapidità del servizio.
- Verifica della soddisfazione degli ospiti durante il servizio e risoluzione di eventuali problematiche.
- Organizzazione della location e selezione del set di piatti, posate, bicchieri da vino e acqua più adeguato all'occasione.
- Rifornimento dei contenitori di tovaglioli, cannuce, posate e delle bottigliette di condimento.
- Trasporto attento delle ordinazioni dalle aree cucina e bar ai tavoli e, una volta che i clienti hanno finito, togliere piatti e bicchieri vuoti.
- Preparazione di vassoi, posate e stoviglie e disposizione di condimenti, cestini di pane e grissini.
- Gestione completa dei tavoli assegnati garantendo gli standard di servizio adeguati e la soddisfazione dei clienti.
- Accompagnamento degli ospiti ai tavoli in base ai posti assegnati.

Walter Sturtz Val di Fassa, Italia

Aiuto cuoco

03/08/2018 – 03/09/2018

- Realizzazione di salse semplici, decorazioni base e farciture.
- Pulizia manuale e lavaggio accurato di stoviglie, posate e cristallerie.
- Organizzazione rapida del piano di lavoro predisponendo utensili e ingredienti.
- Impiattamento delle portate in base ai parametri estetici richiesti.
- Controllo e rifornimento della dispensa e delle celle frigorifere.
- Igienizzazione degli ambienti e delle attrezzature di lavoro.
- Preparazione degli ingredienti necessari per la linea di primi e secondi piatti.

Agriturismo lo scoiattolo Rotonda, Italia

Cameriere

08/06/2017 – 10/10/2017

- Esperienza professionale su mise en place nei servizi di sala
- lavorazione della materia prima in cucina: carne e prodotti caseari a km 0.
- piatti tipici della tradizione lucana
- Colazioni, con preparazione di dolci tipici e bevande calde
- pulizia e mantenimento del luogo naturale
- Supporto ai colleghi nello svolgimento degli incarichi affidati.
- Uso di una comunicazione capace di facilitare i rapporti e favorire l'attività.
- Variazione di orari e sedi lavorative in caso di necessità.
- Collaborazione nell'esecuzione di attività oltre a quelle assegnate.

COMPETENZE

Gestione autonoma della posta e-mail | Conoscenza avanzata della lingua inglese (C1) | Lavoro Multitasking | Utilizzo del browser | Windows | GoogleChrome | Android | Posta elettronica | Instagram | Social Network | Buona padronanza del pc dei software ad esso correlati e del pacchetto Office | Whatsapp | Dattilografia

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".