

DAVIDE PESCE

84098, Pontecagnano-Faiano

~~077127231~~

~~dauidpesce22@gmail.com~~



Profilo professionale

Manager esperto con ottime capacità di gestione dei clienti e dei progetti. Orientato all'azione e dotato di un'eccellente capacità di comunicare efficacemente con un'utenza tecnologica, dirigenziale e aziendale.

Capacità e competenze

- Norme di igiene e sicurezza sul lavoro
- Analisi del flusso di lavoro
- Lavoro nei turni di notte
- Rapporti di lavoro e negoziazioni
- Leadership (coordinazione di una brigata di sala e gestione dei rapporti tra i dipendenti della struttura)

Esperienze lavorative e professionali

Capo cameriere (lavoro stagionale)

Giu 2016 — Ott 2021

Bagni Savoia — Pontecagnano-Faiano

- Organizzazione della location prescelta in modo che risulti esteticamente accattivante, selezione del set di piatti, posate, bicchieri da vino e acqua più adeguato all'occasione e verifica dell'assenza di macchie di sporco, aloni e ammaccature.
- Collaborazione con il personale di cucina per quanto concerne la gestione di ordini, l'impiattamento e il servizio di 200 pasti giornalieri.
- Dimostrazione di un comportamento educato e professionale nei confronti dei clienti al fine di incoraggiare le richieste di informazioni e gli ordini.
- Gestione delle prenotazioni, informando in anticipo camerieri e gestori in caso di gruppi numerosi, e disposizione dei coperti prima dell'arrivo degli ospiti.
- Sistemazione ottimale degli ospiti con esigenze speciali, compresi i seggiolini per bambini e le sedie a rotelle.
- Spiegazione delle opzioni di menù ai clienti, disponibilità nell'offrire suggerimenti e prontezza nel prendere le ordinazioni di cibi e bevande.
- Coordinamento di più di 4 eventi con personale di allestimento, catering, organizzazioni e agenzie di noleggio delle attrezzature.
- Elaborazione dei pagamenti e delle ricevute.
- Collaborazione alla pianificazione e realizzazione di eventi con più di 500 ospiti e svolgimento di mansioni che includono il coordinamento dei menu e la preparazione dei tavoli.
- Accompagnamento degli ospiti ai tavoli in base alle dimensioni dell'evento, fornendo menu e delucidazioni sulle pietanze.
- Disposizione di tavoli, sedie e posate. Aggiunta di posate extra ove necessario nonché

controllo per l'allestimento di tavolate destinate a gruppi numerosi.

- Inoltro degli ordini al personale di cucina attraverso palmare.
- Comunicazione efficace alla clientela al fine di determinare eventuali preferenze e restrizioni alimentari e poter così consigliare adeguatamente cibi e bevande per il pasto.
- Realizzazione di planimetrie volte a semplificare il servizio ai tavoli, facilitando il passaggio dei camerieri e massimizzando l'utilizzo dello spazio.
- Verifica con gli ospiti al fine di ottenere un parere sul cibo servito, risolvere eventuali problematiche, portare ulteriori oggetti a tavola e controllare che le bevande non siano terminate.

Barista

Giu 2014 — Set 2015

Riva in — Pontecagnano-Faiano

- Pulizia e riordino dei tavoli e del bancone di servizio.
- Accoglienza cordiale dei clienti, registrazione degli ordini e gestione dei pagamenti alla cassa.
- Formazione continua in materia di tecniche di preparazione di caffè, bevande e cocktail.
- Preparazione di oltre 3 drink per turno con elevata precisione e soddisfazione del cliente.
- Preparazione degli ordini con competenza e in tempi rapidi.
- Preparazione conto, gestione pagamenti (cassa, contanti e carte), chiusura cassa (controllo coincidenza tra incasso e scontrini emessi).

Cuoco

Nov 2019 — Apr 2020

La pizza a la mer — Le pouliguen

- Pulizia e ispezione delle aree di preparazione degli alimenti secondo le procedure HACCP.
- Organizzazione di alimenti di uso frequente in contenitori e sistemazione degli articoli deperibili nei frigoriferi.
- Rispetto delle procedure di igiene e sicurezza, in conformità alle politiche aziendali e alle normative in materia.
- Controllo delle temperature di forno, griglia e fuochi per garantire la cottura ottimale dei cibi.
- Mantenimento della postazione di lavoro pulita e in ottime condizioni sanitarie e di igiene.
- Precisione e qualità costanti nella preparazione dei piatti.
- Pre-cottura e abbattimento di prodotti per ridurre i tempi di attesa negli orari di servizio.
- Particolare attenzione alla qualità degli alimenti e alle tecniche di cottura per distinguersi dalla concorrenza.
- Gestione efficiente degli ordini speciali, comprese le preparazioni per clienti con allergie e intolleranze alimentari.

Istruzione e formazione

Diploma , Tecnico della ristorazione specializzazione:cucina, 2019

Istituto 'Robert Kennedy'SRL — Salerno

- Voto 75/100