Martina Zorandi

Nata a Parma il 03/02/1997

Via Cesare Pavese 23/A Pontetaro

Noceto , Parma

[REDACTED]

[REDACTED]

Profilo professionale

Cameriera

Capacità e competenze

Predisposizione al contatto col pubblico

Attenzione al cliente

Certificazione HACCP

Competenze terminologiche di sala e bar

Sparecchiatura veloce e discreta dei tavoli

Preparazione ed esposizione lista menù e piatti del giorno

Preparazione e assegnazione dei posti a sedere

Assegnazione dei posti a sedere

Pulizia e igiene

Servizio al tavolo

Organizzazione della disposizione dei tavoli

Gestione della sala

Esperienze lavorative e professionali

Ottobre 2019 - Dicembre 2021

Paninart Fontevivo, Parma

Cameriera

Sbarazzo, pulizia e riordino dei tavoli della sala e del dehor.

Servizio ai tavoli per una media di Numero 50 coperti a turno.

Preparazione e servizio di bevande e caffè in supporto al bar.

Accoglienza dei clienti e accompagnamento ai tavoli.

Raccolta dei piatti, sostituzione delle posate e servizio bevande con cortesia ed efficienza.

Gestione prenotazioni telefoniche, accoglienza e sistemazione al tavolo della clientela.

Pulizia e riordino della sala da pranzo a fine servizio.

Distribuzione dei pasti

Gestione delle prenotazioni telefoniche e dei clienti senza prenotazione, coordinando ordinazioni e produzione in cucina allo scopo di evitare situazioni di sovrapprenotazione.

Stampa dello scontrino dettagliato con le varie consumazioni, incasso dei pagamenti e compilazione delle ricevute.

Gestione degli ordini di bevande sia standard che particolari utilizzando un'ampia varietà di ingredienti tra cui liquori, amari, dolcificanti e frutta.

Servizio al tavolo di bevande Tipo, Tipo e Tipo, curandosi di controllare regolarmente che non siano terminate.

Approccio strategico e temporizzato dei clienti al fine di prendere le ordinazioni e confermare la loro soddisfazione a fine pasto, intervenendo per correggere eventuali situazioni problematiche

Lavaggio di vassoi, di Tipo e Tipo oggetti da sterilizzare.

Assegnazione delle mansioni e coordinamento delle attività del personale di sala al fine di fornire un servizio rapido e cordiale ai clienti.

Presentazione del menù e dei piatti del giorno ai clienti e indirizzamento alla scelta se richiesto dal cliente.

Distribuzione del cibo a oltre Numero clienti Tipo per Periodo.

Verifica con gli ospiti al fine di ottenere un parere sul cibo servito, risoluzione di eventuali problematiche, ed adempimento alle varie richieste da parte del cliente durante il pasto.

Istruzione e formazione

Diploma Liceo Musicale Musica ,Giugno 2016

Liceo Musicale Attilio Bertolucci Parma