Marilena Garofalo

PROFILO PROFESSIONALE

Professionista motivato, dimostra una solida esperienza nella promozione della soddisfazione e della fedeltà dei clienti. Attento nella gestione dei piccoli dettagli e focalizzato sulla qualità al fine di fornire un servizio eccezionale. [Qualifica] entusiasta e motivato, desideroso di conseguire una posizione a lungo termine in ambienti [Tipologia]. Pronto a offrire le proprie conoscenze e capacità per sostenere il successo del team e la soddisfazione del cliente, fornendo un supporto efficiente ai servizi di ristorazione. Estremamente attento a mantenere puliti tavoli e pavimenti, a controllare le scorte dei materiali di consumo e a consegnare rapidamente gli articoli richiesti.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Orientamento al cliente
- Elementi di merceologia alimentare
- Predisposizione ai rapporti interpersonali
- Capacità di disosso crudi
- Attitudine commerciale
- Attenzione alla riduzione degli sprechi

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Salumiera banconista, addetta alle vendite Gastronomia Vito Gemiti - Trani, BT
12/2011 - 11/2022

- Pulizia e sanificazione delle attrezzature, degli strumenti e delle dotazioni per la lavorazione al banco.
- Cura dell'assortimento e dell'esposizione dei prodotti del banco salumeria.
- Confezionamento ed etichettatura dei prodotti e allestimento del banco di libero servizio.
- Rimozione del grasso, disosso, sutura e pulizia dei prosciutti crudi.
- Gestione del giro merce, controllo scadenzario e predisposizione degli ordini ai fornitori.
- Preparazione e offerta degli assaggi per la degustazione di prodotti nuovi, speciali e in promozione.
- Porzionatura a macchina dei vari pezzi per la vendita assistita al banco.
- Orientamento e assistenza alla clientela con informazioni sulle caratteristiche dei prodotti e sulle possibili alternative.
- Smaltimento dei rifiuti, pulizia e igienizzazione dell'area vendita e del magazzino.
- Conoscenza e uso in sicurezza di utensili, attrezzature e macchinari di lavoro.
- Vendita diretta ai clienti offrendo informazioni e consigli sui prodotti esposti.
- Rispetto costante delle procedure di igiene personale e di laboratorio.
- Preparazione di toast, panini, insalate e altri prodotti da tavola fredda curandone l'esposizione sul bancone.

Responsabile biblioteca Auser Trani - Trani, BT
10/2021 - 04/2022

- Catalogazione dei libri e dei beni della biblioteca con l'utilizzo del software aziendale.
- Coordinamento delle relazioni con figure esterne quali [Qualifica] e [Qualifica] funzionali allo sviluppo e al corretto svolgimento dell'attività lavorativa.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Diploma : Servizi turistici e aziendali
IISS G. Bovio - Trani , 06/2007

- Tecniche di confezionamento alimentare
- Attitudine alla vendita
- Disponibilità al lavoro e nel weekend
- Disponibilità al lavoro su turni
- Predisposizione al contatto con il pubblico
- Capacità organizzative
- Uso di bilance elettroniche
- Conoscenza delle norme igienico-sanitarie
- Flessibilità oraria
- Manualità e velocità operativa
- Uso dell'affettatrice
- Attenzione al cliente
- Manualità e senso pratico
- Lavoro di squadra
- Abilità manuali
- Velocità e precisione

LINGUE

Inglese B1

Intermedio

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio CV ex art. 13 del decreto legislativo 196/2003 e art. 13 del regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei singoli cittadini in merito al trattamento dei dati personali

Marilena Garofalo