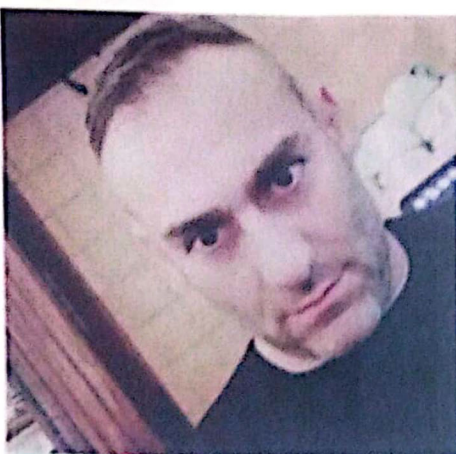




Salvatore Nieddu



CONTATTI



05/05/1975



A B

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Sicurezza alimentare
- Organizzazione dei turni di lavoro
- Ottima dialettica e capacità di ascolto

PROFILO PROFESSIONALE

Barista aiuto cuoco con buona conoscenza in ambito ristorazione caffetteria e forte motivazione a crescere professionalmente nel ruolo. Può contare su buone doti organizzative e di gestione del tempo. Sa inserirsi senza troppe difficoltà in nuovi contesti lavorativi grazie a spirito di squadra e ottime capacità di ascolto e comunicazione.



ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Barista Aiuto cuoco Portico caffè - Sassari, SS
07/2011 - 12/2012

- Cura del servizio al banco e collaborazione al servizio ai tavoli.
- Monitoraggio dei fuochi e della cottura delle pietanze secondo le indicazioni del cuoco.

Barista Piccolo bar di Cau Gavino - Sassari, SS
03/1998 - 06/2011

- Preparazione e somministrazione di cibi e bevande secondo il menù del bar.

Dipendente Urgentissimo pony express - Sassari, SS
03/1993 - 10/1994

- Ordine di articoli esauriti, prodotti su richiesta, best seller e gestione dell'inventario.

Dipendente logistica trasporti City express - Sassari, SS
10/1994 - 10/1997

Barman Blu star discoteca Siesta disco bar - Ossi alghero, Sassari
01/1998 - 01/2012

- Preparazione di cocktail e long drink alcolici e analcolici.

Gestore di attività 'bar ristorante' Union srl 'cocoloco restaurant caffè' 'caffè 800' - 07100, Sassari
01/2013 - 11/2021

- Sviluppo dell'attività di impresa e del progetto imprenditoriale.

Responsabile bar ristorante Bar Torino - Sassari, SS
12/2021 - 03/2022

- Supervisione quotidiana dell'attività di [Numero] dipendenti in un esercizio [Tipo] mantenendo un'atmosfera stimolante allo scopo di ottimizzare l'operato dei propri dipendenti.

Barista aiuto cuoco Giosil srl 'fan's caffè' - Sassari, SS
05/2022 - ad oggi

- Preparazione di piatti caldi e freddi anche per l'asporto.
- Cura del servizio al banco e collaborazione al servizio ai tavoli.

Aiuto cuoco di ristorante Ristorante la cullera - Alghero, Sassari
04/2023 - 07/2023

- Aiuto alla predisposizione di guarnizioni, salse e condimenti e gestione della linea di impiattamento.
- Preparazione della linea in base alle indicazioni ricevute dallo chef.

Responsabile di sala Ristorante la cullera - Alghero, Sassari
07/2023 - 11/2023

- Accoglienza dei clienti, verifica delle prenotazioni e accompagnamento ai tavoli.
- Presentazione di menù e carta dei vini e suggerimento di abbinamenti e piatti del giorno.
- Direzione e supervisione del servizio di sala e coordinamento con i carichi di lavoro della cucina.
- Presentazione del conto e gestione dei pagamenti in cassa o al tavolo.



ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Licenza media

NS sacro cuore - Sassari

Riparatore apparecchiature elettroniche
Inepil - Sassari

- Corso di formazione in [Descrizione]