



Patrick Mannu



ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Amministratore 3c srl – Smart working
12/2022 – ad oggi

- Gestione fatturazione in entrata e in uscita e collaborazione con gli Amministratori di Condominio
- Controllo del bilancio ed esposizione dei risultati alla proprietà o all'assemblea dei soci.
- Convocazione delle assemblee ordinarie e straordinarie del direttivo aziendale.
- Verifica dei procedimenti legali dopo attenta gestione e valutazione del team legale aziendale.
- Analisi dei dati dell'azienda e del settore di riferimento per definire piani di sviluppo.
- Applicazione della vision imprenditoriale e definizione degli obiettivi di medio e lungo termine.
- Attuazione di partnership strategiche funzionali alla crescita e alla competitività d'impresa.

Imprenditore artigiano AD.MA Service SAS – Smart working
01/2019 – Attuale

- Lavoro come fornitore di servizi elettrici presso condomini nella Città Metropolitana di Cagliari
- Gestione contabilità, fatture in entrata e in uscita attraverso i software di fatturazione DANEA e Fatture in Cloud
- Coordinamento con gli altri operai o artigiani coinvolti nel processo di lavorazione come Eletttricista e Responsabile di produzione
- Uso di una comunicazione capace di facilitare i rapporti e favorire l'attività.
- Uso dei più conosciuti strumenti informatici del proprio settore di attività.
- Esecuzione degli incarichi affidati gestendo la pressione lavorativa.
- Svolgimento dei compiti assegnati con attenzione e precisione.
- Supporto e collaborazione con i colleghi nella gestione degli incarichi assegnati.
- Approccio al servizio finalizzato alla piena soddisfazione del cliente.
- Utilizzo di un approccio analitico e metodico nello svolgimento delle mansioni assegnate.
- Gestione delle attività assegnate migliorandone i tempi di esecuzione.

Imprenditore ristorazione Mezzapinta srls – Cagliari, CA
10/2015 – 11/2023

- Supervisione di un team di [Numero] dipendenti all'interno di un esercizio [Tipo], promuovendo un'atmosfera positiva e produttiva in grado di migliorare l'esperienza lavorativa dei dipendenti.
- Ridefinizione del programma di formazione per nuovi impiegati allo scopo di diminuirne la durata del 100%.
- Supporto ai proprietari del ristorante nella determinazione dei prezzi, fornendo informazioni sui costi degli ingredienti e sulla corretta porzionatura.
- Gestione efficace delle voci d'inventario e dei rifornimenti con taglio dei costi del [Numero]%.
▪ Gestione ottimale delle relazioni con gli ospiti, dal contatto iniziale al check-out finale, con conseguente incremento della soddisfazione e fidelizzazione.

CONTATTI



PROFILO PROFESSIONALE

Ho maturato pluriennale esperienza in qualità di dirigente, coordinando i dipartimenti di competenza a 360 gradi e garantendo il raggiungimento degli obiettivi prefissati. Attualmente sono in cerca di un nuovo contesto aziendale, dove implementare procedure e strategie, massimizzare i profitti e portare una visione innovativa.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Conoscenza dei materiali utilizzati in contabilità
- Competenze di controllo di gestione
- Business administration
- Doti organizzative
- Responsabilità decisionale
- Doti relazionali
- Problem solving
- Manualità e senso pratico
- Norme di lavorazioni a regola d'arte
- Capacità di pianificazione dei lavori
- Conoscenza delle norme di sicurezza sul lavoro
- Capacità di gestione del tempo
- Puntualità

- Rispetto di elevati standard di qualità
- Disponibilità e flessibilità oraria

LINGUE

Italiano: LINGUA MADRE

Inglese: B1

Intermedio

- Ideazione e implementazione di metodi per migliorare il servizio e le prestazioni del team, incrementando la sostenibilità del business attraverso continui miglioramenti.
- Gestione giornaliera di oltre [Quantità] € in contanti e transazioni con carta di credito dimostrando precisione ed efficienza.
- Assunzione di personale qualificato per la copertura delle posizioni di [Qualifica] e [Qualifica].
- Garanzia di operatività nel pieno rispetto degli standard previsti per la somministrazione di alcolici e dei requisiti legali per la prevenzione dei casi di sovraservizio o di consumo di alcol da parte di minorenni.
- Collaborazione con i cuochi nella formazione e nell'aggiornamento di 2 dipendenti sulle modifiche al menu e alle procedure.
- Pianificazione a lungo termine di [Numero] turni giornalieri e dei programmi di lavoro di [Numero] dipendenti usando [Software].
- Preparazione e conduzione di programmi di formazione nell'ambito del servizio di ristorazione allo scopo di insegnare al personale [Mansione], [Mansione] e [Mansione].
- Manutenzione costante delle attrezzature per lo stoccaggio e la preparazione degli alimenti allo scopo di garantire il rispetto delle norme di sicurezza e l'efficienza economica delle operazioni.
- Riduzione dello spreco alimentare del 30 % attraverso la supervisione dell'uso degli ingredienti ai fini della pianificazione dei costi, dei clienti attesi e della popolarità degli articoli.
- Diminuzione degli sprechi del 30% mediante un'efficace attività di formazione del personale, l'introduzione di programmi di risparmio materiale nonché un'adeguata gestione degli errori commessi dai dipendenti.
- Supporto e collaborazione con i colleghi nella gestione degli incarichi assegnati.
- Ricerca del superamento dei risultati e degli obiettivi richiesti dal ruolo.
- Attenzione e rispetto di istruzioni e suggerimenti ricevuti nell'esecuzione delle attività richieste.
- Gestione delle attività assegnate migliorandone i tempi di esecuzione.
- Coordinamento e formazione del personale affidato in base alle attività da eseguire.

Barman cameriere Il Vespaio - Cagliari

02/2010 - 12/2014

- Gestione delle relazioni con i clienti attraverso la condivisione di suggerimenti su bevande e snack.
- Presentazione del conto, accettazione dei pagamenti e gestione delle operazioni di cassa.
- Preparazione e presentazione di bevande analcoliche, prodotti di caffetteria, cocktail e long drink.
- Riordino, pulizia e sanificazione degli spazi di lavoro e delle attrezzature di sala e da banco.
- Organizzazione e controllo della linea bar per garantire la rapida somministrazione delle bevande.
- Selezione di piatti e bicchieri in relazione alle bevande e agli alimenti da servire al banco o al tavolo.
- Monitoraggio dell'area di ristorazione per assicurare l'ordine, la pulizia e la funzionalità degli spazi.
- Verifica periodica della rotazione delle scorte e della disponibilità di prodotti in magazzino.
- Trattamento e conservazione di materie prime e semilavorati in base alle caratteristiche alimentari.
- Controllo dei prodotti per garantire la sicurezza alimentare nel rispetto della

normativa vigente.

- Servizio al tavolo rispettando gli standard di qualità per migliorare l'esperienza del cliente.
- Preparazione delle bevande in base alle richieste del cliente, agli standard qualitativi e all'estetica.
- Gestione dei pagamenti e delle operazioni di cassa.
- Collaborazione alla preparazione ed esposizione dei prodotti da tavola fredda, quali toast, panini e insalate.
- Preparazione e somministrazione di prodotti di caffetteria e bevande al banco e al tavolo.
- Scelta dei prodotti, delle etichette e condivisione col personale di sala sugli articoli da proporre.
- Definizione della drink&wine list, in base al posizionamento del locale.
- Ideazione e organizzazione delle serate a tema e dei relativi allestimenti.
- Carico, scarico e rotazione delle merci in magazzino.
- Allestimento e rifornimento dell'area di preparazione e degli espositori di prodotti pronti.
- Soddisfazione delle richieste dei clienti con esigenze specifiche o fuori lista.
- Coordinamento del personale di sala e bar per garantire un servizio rapido ed efficiente.
- Allestimento del locale, degli espositori e delle vetrine con prodotti e decorazioni stagionali.
- Pulizia, taglio e preparazione degli ingredienti necessari alla composizione dei drink.
- Pulizia e riordino della sala alla chiusura del locale.
- Supporto al personale di sala nel servizio ai tavoli.
- Pulizia e riordino dei tavoli e del bancone di servizio.
- Vendita di snack confezionati e prodotti di pasticceria e gelateria.
- Preparazione di centrifugati, estratti e spremute fresche.
- Somministrazione di bevande alcoliche nel rispetto della normativa vigente.
- Preparazione e servizio al banco di bevande fredde e calde, alcoliche e analcoliche.
- Pulizia e sanificazione delle attrezzature e delle superfici di lavoro.
- Supporto alla clientela nell'individuazione dei giusti abbinamenti fra drink e pietanze.

Funzionario commerciale American Express - Cagliari

06/2002 - 12/2008

- Gestione e fidelizzazione della clientela acquisita attraverso relazioni attente e sistematiche.
- Gestione della fase di offering e preventivazione dei prodotti e servizi venduti.
- Consulenza mirata ad individuare le soluzioni più adatte alle necessità del cliente.
- Utilizzo dei programmi di PC e dispositivi elettronici per la gestione delle attività di vendita.
- Raggiungimento e superamento dei target commerciali stabiliti.
- Effettuazione di spostamenti continui sul territorio assegnato.
- Partecipazione a eventi e fiere di settore per ampliare le opportunità di vendita.



ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Maturità Scientifica

Liceo Scientifico A.Pacinotti - Cagliari, 2001

- Borsa di studio [Tipologia] Erasmus for young entrepreneurs

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

Patrick Mannu