

PAOLA BRUNELLO



14/04/1968

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Competenze comunicative
- Metodi di impiattamento
- Strategie di food marketing
- Resistenza fisica
- Normativa sui prodotti DOP e IGP
- Strategie di fidelizzazione del cliente
- Attestato HACCP
- Normativa su igiene e sicurezza in cucina

PROFILO PROFESSIONALE

Collaboratore diligente, dimostra eccellenti capacità culinarie nonché una profonda conoscenza in materia di sicurezza alimentare. Attento al rifornimento costante, all'organizzazione e alla pulizia delle aree cucina allo scopo di massimizzarne la produttività. Giocatore di squadra puntuale e dotato di uno stile comunicativo aperto, si dimostra dedito al soddisfacimento di ogni esigenza di preparazione e di servizio.

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Bar a Martellago - Ristoratrice

Martellago , Ve • 05/2010 - 03/2024

- Esecuzione di controlli su freschezza e qualità delle materie prime e della merce acquistata.
- Ispezione della cucina e della sala ristorante per garantire il mantenimento di elevati standard di pulizia e igiene.
- Definizione dei prezzi di vendita di cibi e bevande in riferimento ai costi e alle marginalità desiderate.
- Gestione dei servizi di delivery e take away anche con l'utilizzo di app e piattaforme dedicate.
- Selezione di ingredienti di eccellenza e articoli non food delle migliori realtà produttive.
- Gestione delle scorte, pianificazione della spesa giornaliera ed elaborazione degli ordini.

LINGUE

Francese A2

Base

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Capacità di lavoro in squadra
Grande resistenza sotto stress
Accoglienza del cliente