



10/03/1974



Si

DONATELLA ZUGNO

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. 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.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Doti relazionali
- Intuito commerciale
- Tecniche di vendita
- Professionalità
- Capacità organizzative
- Attitudine commerciale

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

05/2015 - ad oggi

Ristoratrice Imprenditrice - Mestre , Ve

- Esecuzione di controlli su freschezza e qualità delle materie prime e della merce acquistata.
- Definizione dei prezzi di vendita di cibi e bevande in riferimento ai costi e alle marginalità desiderate.
- Coordinamento del team addetto alla preparazione e alla somministrazione di piatti alla carta, degustazioni, colazioni, cocktail e aperitivi.
- 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.
- Proposta di piatti vegetariani, vegani e gluten free per soddisfare le nuove tendenze di consumo.
- Partecipazione a fiere ed eventi dedicati alla ristorazione per ampliare le opportunità di business.
- Preparazione di antipasti, primi e secondi piatti, contorni e dessert.
- Stesura del menù secondo le tendenze alimentari aggiornandolo periodicamente in base alla disponibilità delle materie prime.

