



Evelyn Asnay Perez Garay

+393924037517

asnay.96@live.it

Picarielli, 5, 84133, Salerno, SA

Data di nascita: 19/04/1996

PROFILO PROFESSIONALE

Nel corso delle mie esperienze ho avuto modo di consolidare le competenze indispensabili nel settore, quali la capacità di gestione del personale, l'aumento dei volumi di vendita, l'abilità di negoziazione e il problem solving. Mi reputo una persona disponibile, affidabile e dedita al lavoro.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Servizio al banco
- Buone maniere
- Cortesia
- Affidabilità
- Puntualità
- Gestione cassa e pagamenti
- Capacità di ascolto
- Cordialità e pazienza
- Capacità di adattamento
- Predisposizione al contatto col pubblico
- Spirito di collaborazione
- Velocità
- Cordialità
- Attenzione ai dettagli
- Aspetto curato e professionale
- Gestione dell'area bar
- Gestione del bar
- Resistenza allo stress
- Autonomia e responsabilità
- Servizio tavoli
- Gestione dello stress
- Creatività
- Autonomia

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Cameriera di sala

Pignalosa | Salerno, SA

- Accoglienza dei clienti e gestione delle prenotazioni per garantire un servizio efficiente e rapido.
- Servizio ai tavoli, presentazione del menù e suggerimenti sui piatti del giorno selezionati.
- Controllo della soddisfazione del cliente e gestione delle richieste per migliorare l'esperienza complessiva.
- Collaborazione con il personale di cucina per assicurare un servizio fluido e tempestivo.
- Sistemazione e pulizia della sala ristorante.
- Sbarazzo e pulizia dei tavoli ripristinando i coperti per il turno successivo.
- Accoglienza dei clienti al loro arrivo, accompagnamento al tavolo e fornitura dei menu.
- Allestimento e riordino della sala di ristorazione.
- Gestione delle ordinazioni dei clienti utilizzando sistemi POS per garantire efficienza e precisione.
- Elaborazione del conto e ricezione dei pagamenti in contanti, tramite POS o con buoni pasto.

Banconista pizzeria

Pizzeria due fratelli | Salerno, Sa

- Gestione delle ordinazioni dei clienti, garantendo un servizio rapido e accurato.
- Controllo della qualità dei prodotti finiti prima della consegna al cliente finale.
- Collaborazione con il team di cucina per ottimizzare i tempi di preparazione e servizio.
- Mantenimento della pulizia e dell'igiene dell'area di lavoro per rispettare le normative sanitarie.
- Pulizia del bancone e degli utensili, strumenti e macchinari di cucina.
- Elaborazione del conto, consegna degli scontrini e gestione dei pagamenti.
- Accoglienza e assistenza clienti, fornendo informazioni su ingredienti e prezzi.
- Pulizia e sanificazione degli utensili da bancone, della postazione di lavoro e della sala.
- Pesatura, taglio e confezionamento dei prodotti da forno per l'asporto o la consumazione in sala.
- Controllo del rifornimento dei dispenser dei condimenti e dei distributori di bevande effettuando il refill quando necessario.

Modella

- Rapidità e precisione
- Dinamismo e flessibilità
- Adattabilità
- Utilizzo sistemi POS
- Possesso di HACCP
- Attitudine al lavoro di squadra
- Spirito di squadra
- Competenze organizzative
- Presa delle ordinazioni
- Abilità manuali
- Conoscenza degli allergeni alimentari
- Risoluzione problemi
- Utilizzo posta elettronica
- Controllo scorte
- Tecniche di inventario

Varie sfilate e pubblicità

- Sfilata e presentazione dei capi della collezione.
- Posa durante i servizi fotografici seguendo le indicazioni del fotografo.
- Realizzazione di video promozionali.
- Partecipazione a riprese, shooting e sfilate di promozione di abiti e accessori.
- Collaborazione con stilisti e fotografi per interpretare il concept creativo.
- Partecipazione a casting e provini per sfilate, video musicali o pubblicità.

Hostess per eventi

Guido guariglia | Salerno, SA

- Coordinazione di eventi, gestendo l'accoglienza e l'interazione con i partecipanti in modo professionale.
- Gestione flussi e supporto generale a ospiti e clienti.
- Ricevimento dei partecipanti fornendo informazioni in merito agli eventi.
- Distribuzione di volantini e materiale promozionale.
- Servizio di reception durante manifestazioni, fiere ed eventi di diverso tipo.
- Controllo del pubblico e dei partecipanti per garantire il rispetto delle regole sulla sicurezza
- Assistenza clienti e risoluzione di problemi durante convegni, fiere e esposizioni.
- Controllo degli accessi e gestione flussi di partecipanti in occasione di concerti e festival.

01/2022 - Ad Oggi

Responsabile di punto vendita

Burgerking arbostella | Salerno, SA

- Sviluppo di strategie di vendita per massimizzare il profitto e la soddisfazione de cliente.
- Formazione e supervisione del personale per garantire un servizio clienti di alta qualità.
- Gestione dei rapporti con i fornitori per ottimizzare i costi e le condizioni di acquisto.
- Monitoraggio delle scorte per garantire un approvvigionamento efficiente e tempestivo dei prodotti.
- Raggiungimento degli obiettivi di vendita con un incremento del fatturato pari a [Inserisci KPI %].
- Controllo delle scorte di magazzino assicurando la disponibilità dei prodotti.
- Gestione delle operazioni di inventario e registrazione delle giacenze di magazzino.
- Pianificazione delle attività giornaliere, settimanali e mensili del punto vendita.
- Controllo delle scorte e gestione degli ordini per garantire la disponibilità dei prodotti.
- Risoluzione di problematiche e gestione dei reclami da parte della clientela.
- Selezione e formazione del personale di negozio.
- Ricezione della merce e supervisione allo scarico dei bancali, controllando la corrispondenza di quanto ricevuto alle bolle di trasporto.
- Organizzazione dei turni di lavoro, assegnazione delle mansioni e gestione di permessi e ferie per i dipendenti.
- Risoluzione delle problematiche legate a reclami da parte dei clienti, assicurandone la piena soddisfazione.
- Amministrazione delle giacenze e riassortimento dello stock di negozio.
- Gestione amministrativa, contabile e fiscale del punto vendita.
- Supervisione del personale e monitoraggio dell'esecuzione delle relative mansioni, intervenendo ove necessario per risolvere eventuali dubbi o problematiche.

11/2020 - 12/2021

Banconista di bar

Caffè verdi | Salerno, SA

- Preparazione di bevande calde e fredde, garantendo standard elevati di qualità e presentazione.
- Gestione delle operazioni di cassa, assicurando precisione nei pagamenti e nelle transazioni.
- Accoglienza e assistenza ai clienti, promuovendo un ambiente amichevole e professionale.
- Monitoraggio delle scorte di prodotti, segnalando tempestivamente le necessità di riordino.
- Collaborazione con il team per ottimizzare il servizio e migliorare l'efficienza operativa.
- Servizio al bancone e ai tavoli.
- Preparazione di caffè, cappuccini, cioccolate e altre bevande di caffetteria.
- Servizio al banco mantenendo un approccio professionale ed efficiente.
- Pulizia e cura delle attrezzature, del banco bar e del bancone di servizio.
- Pulizia del locale, delle attrezzature e delle aree di lavoro secondo gli standard di igiene.
- Accoglienza clienti, gestione delle ordinazioni e servizio ai tavoli con cortesia e efficienza.
- Preparazione di prodotti di caffetteria utilizzando le attrezzature da bar.
- Allestimento di banconi e vetrine con brioches, torte e altri prodotti per la colazione.
- Servizio al tavolo di bevande e stuzzichini per l'aperitivo.
- Esecuzione del servizio con rapidità e cortesia assicurando la soddisfazione della clientela.
- Preparazione e servizio di bevande e altri prodotti in base alle richieste dei clienti.
- Cura della pulizia e dell'ordine dell'area bar, disponendo bicchieri, tazze, piattini in modo funzionale.
- Gestione delle operazioni di cassa, emissione scontrini e gestione dei pagamenti.
- Controllo delle scorte di magazzino su base quotidiana.
- Pulizia e manutenzione quotidiana delle macchine del caffè e delle altre attrezzature.
- Sanificazione delle apparecchiature e pulizia dei ripiani e dei tavoli per prevenire la diffusione di batteri.
- Preparazione e somministrazione di cibi e bevande secondo il menù del bar.
- Preparazione di diverse tipologie di caffè, bevande e cocktail in base agli ordini dei clienti.
- Elaborazione di nuove ricette per bevande e cocktail in base alle tendenze di settore.
- Elaborazione ed esposizione del listino prezzi assicurandone l'aggiornamento in base alle direttive.
- Cura delle relazioni con i fornitori ed trasmissione degli ordini in base agli inventari di magazzino.

05/2015 - 11/2016

Banconista di bar

Bar fluxus | Salerno, SA

- Preparazione di bevande calde e fredde, garantendo standard elevati di qualità e presentazione.
- Gestione delle operazioni di cassa, assicurando precisione nei pagamenti e nelle transazioni.
- Accoglienza e assistenza ai clienti, promuovendo un ambiente amichevole e professionale.

- Monitoraggio delle scorte di prodotti, segnalando tempestivamente le necessità di riordino.
- Collaborazione con il team per ottimizzare il servizio e migliorare l'efficienza operativa.
- Servizio al bancone e ai tavoli.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Giovanni XXIII | Salerno

Diploma medie

Barterders pontecagnano academy | Pontecagnano

LINGUE

Spagnolo Madrelingua

Italiano

Avanzato

C1

Inglese

Base

A2

Evelyn Arroyo Perez Lopez