



# Giuseppe Sciano

## CONTATTI

📍 Via panoramica 203 porto s stefano Monte Argentario, 58019, Porto s Stefano, Gr

📞 3200667733

✉ sclano.giuseppe65@gmail.com

## PROFILO PROFESSIONALE

Cameriere altamente motivato con diversi anni di esperienza nel servire clientela di varia tipologia. Solare e amichevole nell'accogliere, servire e soddisfare le richieste dei clienti. Veloce e capace di occuparsi di più compiti quando si presenta la necessità di servire diverse persone contemporaneamente. Cameriera altamente motivata con diversi anni di esperienza nel servire clientela di varia tipologia. Solare e amichevole nell'accogliere, servire e soddisfare le richieste dei clienti. Veloce e capace di occuparsi di più compiti quando si presenta la necessità di servire diverse persone contemporaneamente. Cameriere versatile in grado di garantire alla clientela un'esperienza di elevata qualità. Attento nella trasmissione degli ordini al personale di cucina e nella gestione delle richieste della clientela, ha sempre raggiunto un grado elevato di soddisfazione del cliente grazie alla cordialità e alla rapidità del servizio.

[Qualifica] solare, desidera sfruttare le



## ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

**Maitre di sala Oasi ristorante gourmet -**  
Follonica, Gr 03/2024 - 10/2024

- Accoglienza dei clienti verificando le prenotazioni e accompagnandoli ai tavoli assegnati.
- Sbarazzo e pulizia dei tavoli ripristinando i coperti per il turno successivo.
- Collaborazione con il team di cucina garantendo la rapidità del servizio e la soddisfazione dei clienti.
- Pulizia e sistemazione della sala al termine del servizio assicurando i livelli di igiene e ordine richiesti.
- Esecuzione del servizio ai tavoli gestendo eventuali lamentele da parte della clientela.
- Preparazione e servizio ai tavoli di bibite, bevande, cocktail e prodotti di caffetteria.
- Comunicazione degli ordini alla cucina verificandone la corretta ricezione.
- Ricezione degli ordini supportando la clientela nella scelta dei piatti.
- Proposta alla clientela dei piatti del giorno e delle specialità dello chef.
- Illustrazione delle caratteristiche delle pietanze fornendo informazioni su ingredienti e abbinamenti.
- Elaborazione del conto e ricezione dei pagamenti in contanti, tramite POS o con buoni pasto.
- Preparazione della sala e apparecchiatura dei tavoli secondo i criteri stabiliti.
- Controllo delle scorte e segnalazione ai clienti di eventuali indisponibilità di cibi o bevande.
- Conoscenza approfondita del menù al fine di poter rispondere in modo adeguato alle domande sulla provenienza delle varie voci, sugli ingredienti e sui metodi di cottura.
- Presentazione del menù e dei piatti del giorno ai clienti e indirizzamento alla scelta se richiesto dal cliente.
- Supporto all'organizzazione degli eventi in sala, preparando gli spazi ed esaudendo eventuali richieste speciali.
- Comunicazione rapida e precisa degli ordini di ristorazione al personale di cucina, evidenziando richieste particolari o restrizioni alimentari.
- Pronta risposta alle domande dei clienti, raccomandazione dei piatti presenti nel menù e registrazione degli ordini.
- Registrazione e invio degli ordini al personale di cucina.
- Gestione dei clienti con e senza prenotazione, evitando lamentele e attese.
- Consegna al tavolo del conto, degli scontrini e delle ricevute.
- Presa delle ordinazioni delle bevande, preparazione in base alle richieste e servizio al tavolo.
- Allestimento dei posti a sedere e preparazione di posate aggiuntive prima dell'arrivo di gruppi numerosi.
- Gestione autonoma dei tavoli e delle mansioni assegnate al fine di fornire un servizio rapido e cordiale ai clienti.
- Cura del cliente per tutta la durata della permanenza, accogliendone e soddisfacendone le richieste.
- Illustrazione delle proposte dello Chef e spiegazione del menù ai clienti.
- Gestione della cantina e illustrazione al cliente dei migliori abbinamenti alle pietanze.
- Coordinamento del personale di sala, assegnazione dei compiti e definizione dei turni di riposo.
- Presentazione del conto e gestione dei pagamenti cash o elettronici.
- Preparazione e servizio dei piatti, porzionamento, spinatura al tavolo e flambé a vista.
- Coordinamento delle attività di pulizia della sala.
- Supervisione di tutte le fasi di servizio dell'area assegnata, dalla preparazione allo sbarazzo.
- Supervisione alla mise en place e cura dei dettagli estetici.

eccezionali abilità di coordinazione e memorizzazione in una posizione nuova e stimolante. Vanta pluriennale esperienza nella fidelizzazione dei clienti e nella promozione della reputazione dell'azienda attraverso l'esecuzione di un servizio impeccabile. Cameriera versatile in grado di garantire alla clientela un'esperienza di elevata qualità. Attenta nella trasmissione degli ordini al personale di cucina e nella gestione delle richieste della clientela, ha sempre raggiunto un grado elevato di soddisfazione del cliente grazie alla cordialità e alla rapidità del servizio.

[Qualifica] versatile dotato di eccezionale capacità comunicativa e di multi-tasking. Comprovata capacità nel fornire un servizio clienti di alta qualità in ambienti frenetici e ad alto stress. In grado di fornire raccomandazioni adeguate alle necessità dei clienti e soddisfare eventuali restrizioni alimentari.

[Qualifica] dinamico e abile nell'anticipare e soddisfare le esigenze dei clienti. Collaboratore amichevole, puntuale ed entusiasta. Offre [Numero] anni di esperienza in ambienti di ristorazione [Tipologia]. Lodato per le capacità multitasking e l'abilità di offrire un servizio di prim'ordine a [Numero] clienti ogni giorno.

[Qualifica] comunicativo e desideroso di fare del suo meglio per offrire agli ospiti un'esperienza indimenticabile. Capace di stabilire un rapporto professionale con la direzione e il personale attraverso qualità del servizio e grandi doti comunicative. Offre [Numero] anni di esperienza nel servizio di oltre [Numero] coperti in ristoranti [Tipologia].

Lavoro nel settore della ristorazione da diverso tempo e ho acquisito dimestichezza con il servizio ai tavoli in svariati contesti. Sono abile nel relazionarmi con la clientela, gestisco bene lo stress e garantisco piena disponibilità oraria.

Professionista della ristorazione, ha avuto modo di apprendere diversi stili e tecniche di servizio nel corso delle esperienze maturate. Garantisce alti standard di servizio, dedizione al lavoro e grande attenzione al cliente. [Qualifica] con buona conoscenza in ambito [Tipologia] 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. [Qualifica] affidabile e dalla forte motivazione a crescere professionalmente nel settore [Tipologia], sa occuparsi dei

- Cura della relazione con i clienti, risposta alle domande e gestione di richieste particolari.
- Miglioramento della customer experience e del grado di soddisfazione del cliente consigliando piatti e abbinamenti enogastronomici.
- Collaborazione con chef e sommelier alla creazione e all'aggiornamento dei menù e della carta dei vini.
- Scelta delle attrezzature della sala ristorante come tovaglie, stoviglie e posateria per eventi speciali, ricevimenti e cerimonie.
- Ricezione delle prenotazioni, assegnazione dei tavoli e gestione di disdette e cambi di prenotazione all'ultimo minuto.
- Vigilanza sulla corretta applicazione delle norme in materia di igiene e sicurezza sul lavoro da parte dello staff.
- Suggerimento dei migliori abbinamenti di vini e pietanze in base alle preferenze degli ospiti.
- Mantenimento di elevati standard di servizio tramite il coordinamento e la supervisione delle attività di bar e sala.
- Conferimento dei compiti della brigata di sala, controllo dei tavoli e degli allestimenti assicurando una mise en place impeccabile.
- Definizione degli orari e dei turni di lavoro della brigata di sala in base alle aperture e alle esigenze di servizio.
- Gestione di reclami e richieste particolari della clientela su prodotti e servizi.
- Gestione del team e cura delle relazioni e della collaborazione fra dipendenti al fine di migliorare la qualità del lavoro.
- Accoglienza dei clienti all'ingresso del locale assicurando un servizio di alto livello durante la permanenza nel ristorante.
- Controllo della qualità e della presentazione dei piatti prima del servizio ai clienti.
- Gestione completa della sala, coordinamento del personale di sala e definizione degli orari di lavoro.
- Gestione degli inventari, ordini di approvvigionamento e negoziazione con i fornitori per la sala.
- Supervisione del servizio di accoglienza, assegnazione dei tavoli ai clienti e gestione delle prenotazioni.
- Formazione del personale di sala sul menu, tecniche di servizio e comunicazione con la cucina.
- Elaborazione di strategie per migliorare l'efficienza del servizio e l'esperienza del cliente.

**Maitre di sala** Hotel lagoon - Monte argentario , Gr 05/2023 - 10/2023

**Restaurant manager** Boutique hotel torre di cala piccola - Monte argentario , Gr 03/2021 - 10/2022

**Butler** Yacht Attila 75 stelle 70 metri - La spezia, La spezia 04/2019 - 11/2019

**Maitre d'hotel** Spa golf resort leading hotel Terme di saturnia - Saturnia , Gr 11/2004 - 07/2019

- Supervisione delle operazioni di sala e pianificazione delle attività del team.
- Controllo delle scorte e ordini di materiale di servizio, ottimizzando i costi e garantendo la qualità.
- Monitoraggio della soddisfazione dei clienti, gestendo feedback e reclami per migliorare continuamente il servizio.
- Sviluppo di menu in collaborazione con lo chef, assicurando l'allineamento con le aspettative della clientela.
- Ottenuta 1 stella Michelin come maitre in ristorante Acquacotta SPA Golf Resort Terme di Saturnia
- Implementazione di standard di servizio e protocolli di sicurezza, assicurando il

compiti assegnati con impegno e risolutezza agendo sempre nel rispetto dei feedback e delle raccomandazioni di colleghi e superiori nell'ottica di un miglioramento continuo del servizio. Ottime doti comunicative e buona padronanza di [Competenza tecnica] e [Competenza tecnica].

## CAPACITÀ E COMPETENZE

- Conoscenza delle norme igieniche
- Elementi di enologia
- Doti di problem solving
- Conoscenza dei diversi tipi di servizio
- Elementi di gastronomia
- Norme igienico-sanitarie di sala
- Metodi di mise en place
- Customer Care
- Capacità di lavoro in ambienti frenetici
- Conoscenze della cucina nazionale e internazionale
- Professionalità
- Tecniche di servizio del vino
- Procedure di gestione delle prenotazioni
- Capacità comunicative
- Tecniche di allestimento della sala e di mise en place
- Tecniche di comunicazione
- Nozioni sulla normativa in riferimento alla sicurezza alimentare
- Norme in materie di igiene e sicurezza alimentare
- Esperienza in contesti internazionali
- Conoscenza del galateo
- Utilizzo delle attrezzature del servizio in sala
- Tecniche di accoglienza
- Capacità di gestire il team
- Capacità di supervisione
- Capacità decisionali
- Capacità organizzative
- Competenze informatiche di base
- Gestione del personale
- Standing elegante e raffinato
- Predisposizione al contatto con il pubblico
- Gestione degli ordini
- Conoscenza del mondo della ristorazione
- Tecniche di composizione del menù
- Doti comunicative e relazionali
- Standing professionale

rispetto delle normative vigenti.

- Pianificazione e esecuzione di eventi speciali, garantendo la personalizzazione del servizio per gli ospiti.
- Organizzazione di eventi al fine di creare esperienze positive e coinvolgenti per i clienti supervisionando le varie attività in tutte le fasi della loro permanenza.
- Aggiornamento di [Numero] dipendenti [Tipo] sulle modifiche al menu e sui cambi di procedura.
- Introduzione del programma [Tipo] e gestione efficace degli errori dei dipendenti al fine di diminuire gli sprechi complessivi del [Numero]%.  
Introduzione di [Software] per la definizione e la gestione degli orari di lavoro al fine di creare un calendario a lungo termine che tenga conto di [Numero] turni giornalieri e [Numero] dipendenti.
- Organizzazione delle attività del reparto garantendo le tempistiche richieste dalla direzione.

Supporto nella risoluzione delle problematiche della clientela garante la cortesia necessaria. *Ottenuto come responsabile di sala 1 stella michelin con la collaborazione del ristorante da Vittorio 3 stelle michelin dove ho anche lavorato*

**Maitre** Ristorante la bussola - Monte argentario , Gr 06/2004 - 09/2004

**Maitre** Ristorante il moresco - Monte argentario , Gr 07/1999 - 11/2003

**Maitre gestore** New port restaurant - Civitavecchia, Roma 02/1994 - 05/1999

**Assistent manager** La fettuccine restaurant - Cairns, Cairns australia 11/1992 - 11/1993

**Assistent maitre** La marina di brizzi - Isola del giglio, Gr 07/1993 - 09/1993

**Assistent manager** Gabriele restaurant - Sunderland, New casale england 01/1990 - 05/1992

**Cameriera di sala** Trattoria del sole - Isola del giglio, Gr 05/1987 - 11/1989

**Sergente leva** Marina militare - Monte argentario , Gr 11/1985 - 05/1987

**Commis di sala** Hotel torre di cala piccola - Monte argentario , Gr 05/1982 - 09/1985

**Commis** Ristorante il bottegone - Monte argentario , Gr 05/1980 - 09/1982



## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

**Diploma: Tecnico**

**G da Verrazzano - Monte argentario , 06/1987**

- Capacità gestionali e decisionali
- Tecniche di vendita
- Conoscenze in ambito gestionale
- Controllo dell'inventario
- Capacità di motivare
- Attitudine al lavoro di squadra
- Conoscenza dei vini
- Gestione delle prenotazioni
- Utilizzo di sistemi POS
- Coordinazione del team
- Gestione delle reclamazioni
- Pianificazione dei turni
- Capacità di gestire lo stress
- Resistenza allo stress
- Supervisione del servizio
- Controllo qualità servizio
- Conoscenza delle bevande
- Resistenza alla pressione
- Conoscenza delle lingue
- Pianificazione eventi
- Conoscenza della gastronomia
- Elementi di gastronomia ed enologia
- Capacità di gestione del personale
- Attenzione al cliente
- Conoscenza degli stili di servizio
- Capacità di coordinamento del team di sala
- Velocità
- Attenzione ai dettagli
- Doti organizzative e gestionali
- Criteri di mise en place
- Abilità di negoziazione
- Utilizzo del sistema POS
- Predisposizione al contatto col pubblico
- Tecniche di apparecchiatura
- Attenzione al dettaglio
- Strategie di up-selling

---

## LINGUE

**Italiano** A1

Principiante

**Inglese** C1

Avanzato

**Spagnolo** B2

Intermedio avanzato

**Portoghese** B1

Intermedio

Ceco A2

Base

Francese A2

Base

