



Yuly Vannini



ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Chef de rang Ma.to. S.r.l. - Scarlino, Grosseto
03/2023 - Ad Oggi

- Interfaccia diretta con la cucina per garantire la tempestività e l'accuratezza degli ordini.
- Gestione delle richieste speciali dei clienti, assicurando la massima soddisfazione.
- Supervisione della preparazione della sala prima dell'apertura, assicurando la corretta mise en place.
- Gestione della brigata di sala nel coordinamento del servizio e nell'assegnazione dei tavoli.
- Cura della relazione con i clienti, risposta alle domande e gestione di richieste particolari.
- Verifica della soddisfazione dei clienti e gestione di eventuali reclami.
- Organizzazione dello sbarazzo e della chiusura della sala a fine servizio.
- Ricezione degli ospiti, accompagnamento al tavolo e descrizione del menù.
- Presentazione del conto e gestione dei pagamenti cash o elettronici.
- Illustrazione delle proposte dello Chef e spiegazione del menù ai clienti.
- Esecuzione del servizio ai tavoli gestendo eventuali lamentele da parte della clientela.
- Preparazione della sala e apparecchiatura dei tavoli secondo i criteri stabiliti.
- Preparazione e servizio ai tavoli di bibite, bevande, cocktail e prodotti di caffetteria.
- Accoglienza dei clienti verificando le prenotazioni e accompagnandoli ai tavoli assegnati.
- Proposta alla clientela dei piatti del giorno e delle specialità dello chef.
- Elaborazione del conto e ricezione dei pagamenti in contanti, tramite POS o con buoni pasto.

Commis di sala CHAMP SAS di Ceccarelli D. & C. - Scarlino, Grosseto
05/2021 - 04/2022

- Servizio di piatti e bevande seguendo le direttive dello chef de rang, assicurando la corretta presentazione.
- Collaborazione con il personale di cucina per l'aggiornamento sui tempi di attesa e la qualità dei piatti.
- Assistenza ai clienti nel posizionamento a tavola, garantendo un'accoglienza cortese e professionale.
- Predisposizione degli spazi del ristorante, inclusa la disposizione dei tavoli e la preparazione della sala.
- Raccolta e sistemazione delle stoviglie al termine del servizio, mantenendo l'ordine e la pulizia della sala.
- Cura della mise en place dei coperti.
- Pulizia e sanificazione della sala ristorante a fine servizio.
- Allestimento della sala ristorante in base alle direttive dello chef de rang.
- Supporto ai camerieri in tutte le attività connesse al servizio.
- Effettuazione del servizio di acqua e pane e presentazione del menù e della carta dei vini.
- Inoltro delle comande alla cucina e supporto nel controllo delle tempistiche in sala.

CONTATTI



Località Cura Nuova 27, 58024, Massa
Marittima, Grosseto



3276847200



yvannini15@gmail.com



02/01/2000



B

PROFILO PROFESSIONALE

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. 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.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Capacità di coordinamento del team di sala
- Attenzione al cliente
- Elementi di gastronomia ed enologia
- Capacità di gestione del personale
- Predisposizione al contatto col pubblico
- Doti comunicative e relazionali
- Tecniche di inventario

- Gestione dello stress
- Criteri di allestimento e disposizione dei coperti
- Tecniche di apparecchiatura
- Affidabilità
- Doti relazionali
- Doti organizzative e gestionali
- HACCP
- Problem solving
- Conoscenza delle voci di menu
- Aspetto curato e professionale
- Possesso di HACCP
- Procedure di presa delle ordinazioni
- Orientamento al cliente
- Spirito di squadra
- Sparecchiatura dei tavoli
- Pensiero critico
- Uso del registratore di cassa
- Flessibilità oraria
- Conoscenza di allergie e intolleranze alimentari
- Attenzione ai dettagli
- Pulizia e igiene
- Team working
- Norme di igiene alimentare
- Gestione cassa e pagamenti
- Predisposizione al contatto con il pubblico
- Attenzione al dettaglio
- Disponibilità al lavoro su turni
- Velocità
- Preparazione dei drink
- Cortesia con i clienti

LINGUE

Italiano Madrelingua

Spagnolo B2
Intermedio avanzato

Inglese B1
Intermedio

Tedesco A1
Principiante

- Accompagnamento della clientela al tavolo prenotato e ritiro di giacche e soprabiti.
- Sistemazione e pulizia della sala ristorante.
- Allestimento e riordino della sala di ristorazione.
- Scelta e preparazione della mise en place.
- Preparazione della sala e apparecchiatura dei tavoli secondo i criteri stabiliti.
- Pulizia e sistemazione della sala al termine del servizio assicurando i livelli di igiene e ordine richiesti.

Banconista di gelateria Pago pago S.a.s. Di Racky Daniela - Follonica, Grosseto
08/2019 - 09/2019

- Manutenzione e pulizia delle attrezzature di gelateria, garantendo il rispetto delle norme igienico-sanitarie.
- Gestione delle operazioni giornaliere di front-end, inclusa la vendita al dettaglio e l'assistenza clienti.
- Organizzazione dell'area di lavoro per ottimizzare i processi di servizio e migliorare l'efficienza operativa.
- Gestione delle operazioni di cassa, dei pagamenti in contanti, tramite app digitali, carte di credito o ticket restaurant.
- Controllo delle scorte dei prodotti e gestione degli approvvigionamenti.
- Esposizione di pietanze, prodotti gastronomici e altri articoli nei banchi e nelle vetrine.
- Accoglienza della clientela al bancone assistendola nella scelta degli alimenti.
- Elaborazione del conto, consegna degli scontrini e gestione dei pagamenti.

Commis di sala Torre Civette - Punta ala, Grosseto
08/2018 - 09/2018

- Collaborazione con il personale di cucina per l'aggiornamento sui tempi di attesa e la qualità dei piatti.
- Servizio di piatti e bevande seguendo le direttive dello chef de rang, assicurando la corretta presentazione.
- Gestione delle richieste specifiche dei clienti, modificando l'offerta in base alle esigenze alimentari.
- Supporto nella preparazione di colazioni e bevande calde da bar.
- Collaborazione alla gestione delle scorte e all'elaborazione degli ordini.
- Allestimento dei posti a sedere e preparazione di posate aggiuntive prima dell'arrivo di gruppi numerosi.

Cameriera di sala e aiuto cucina Torre Civette - Punta Ala, Grosseto
08/2018 - 09/2018

- Preparazione e impiattamento di antipasti, insalate e dessert seguendo le ricette standard.
- Collaborazione con lo chef per la preparazione degli ingredienti e la realizzazione di piatti speciali.
- Preparazione della linea di servizio secondo le indicazioni del cuoco.
- Gestione dello smaltimento dei rifiuti secondo le normative regionali.
- Consegna dei piatti ai tavoli rispondendo ad eventuali richieste dei clienti.
- Utilizzo dei macchinari specifici per la pulizia e l'asciugatura delle stoviglie.
- Gestione di eventuali reclami ricevuti dalla clientela riferendo al maitre e alla cucina.
- Sistemazione e pulizia della sala ristorante.
- Allestimento e riordino della sala di ristorazione.

- Lavaggio di stoviglie, posate, bicchieri e pentolame, a mano o in lavastoviglie.

■ **Cameriera di sala** La Ginestra (Sole Maremma) – Castiglione della Pescaia, Grosseto
06/2017 – 09/2017

- Coordinamento con la cucina per verificare lo stato delle ordinazioni e minimizzare i tempi di attesa.
- Rispetto delle normative di igiene e sicurezza alimentare nella preparazione dei tavoli e nell'assistenza ai clienti.
- Consulenza ai clienti sulla scelta dei piatti e delle bevande, con dettagli sugli ingredienti e possibili allergeni.
- Accoglienza dei clienti al loro arrivo, accompagnamento al tavolo e fornitura dei menu.
- Preparazione e presentazione dei tavoli secondo gli standard del ristorante, inclusa la disposizione di tovaglie e posate.
- Sistemazione e pulizia della sala ristorante.
- Allestimento e riordino della sala di ristorazione.
- Scelta e preparazione della mise en place.
- Gestione autonoma dei tavoli e delle mansioni assegnate al fine di fornire un servizio rapido e cordiale ai clienti.

■ **Cameriera di sala** Hotel Duca del Mare – Massa Marittima, Grosseto
06/2016 – 07/2016

- Accoglienza dei clienti al loro arrivo, accompagnamento al tavolo e fornitura dei menu.
- Preparazione e presentazione dei tavoli secondo gli standard del ristorante, inclusa la disposizione di tovaglie e posate.
- Sistemazione e pulizia della sala ristorante.
- Allestimento e riordino della sala di ristorazione.
- Servizio a buffet di vivande e bevande.
- Cura del cliente per tutta la durata della permanenza, accogliendone e soddisfacendone le richieste.
- Preparazione e servizio ai tavoli di bibite, bevande, cocktail e prodotti di caffetteria.



ISTRUZIONE E FORMAZIONE

■ **Diploma Professionale: Enogastronomico Sala e Vendita**
I.S.I.S. B.Lotti – Massa Marittima, 06/2020

- Diploma [Tipologia]