

# VALERIA ANNUNZIATA

## CONTATTI



VIA SAN VITO 147,  
SARNO (SA)  
84087  
NATA IL:05/11/2002



3209585857



VALERIAANNUNZIATA4  
@GMAIL.COM



MUNITA DI PATENTE  
CATEGORIA: B

## PROFILO PROFESSIONALE

RAGAZZA SOLARE E DESIDEROSA DI SFRUTTARE LE ECCEZIONALI ABILITÀ DI COORDINAZIONE E MEMORIZZAZIONE IN UNA POSIZIONE NUOVA E STIMOLANTE, DI BUONA PRESENZA E ABILE NEL GESTIRE OGNI TIPO DI SITUAZIONE. BUONA RESISTENZA FISICA, CAPACITÀ DI LAVORARE CON EFFICIENZA ANCHE NELLE SITUAZIONI DI MAGGIORE AFFLUENZA E FORTE SPIRITO DI SQUADRA.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- DIPLOMA SOCIO SANITARIO CONSEGUITO IN DATA: GIUGNO 2021
- ISTITUTO PROFESSIONALE SOCIO SANITARIO (I.P.S.S)

**Attività realizzate in ambiente lavorativo nel ruolo di tirocinante presso le seguenti strutture:** LA FILANDA S.R.L, ISTITUTO COMPRESIBO DE AMICIS BACCELLI, CENTRO LARS.

**Attività realizzate in ambito lavorativo informatico:** ANFOS SERVIZI S.R.L-SICUREZZA ONLINE

## CERTIFICAZIONI INFORMATICHE

Tipologia: EIPASS (European Informatics passport);

Tipologia: Corso di sicurezza 2020 certificato;

Tipologia: Makers-partecipare+approfondire+creare, (sviluppo del pensiero computazionale e della creatività digitale).

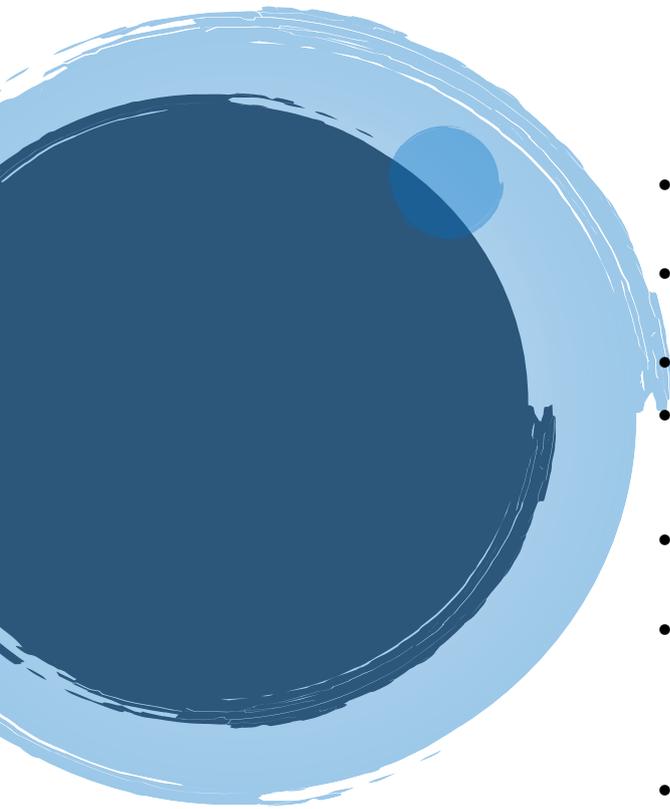
## ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

### CAMERIERA DI SALA E BAR

DATA INIZIO: GIUGNO 2018; DATA FINE AGOSTO 2019

DATORE DI LAVORO (ALESSANDRO TUFANO)

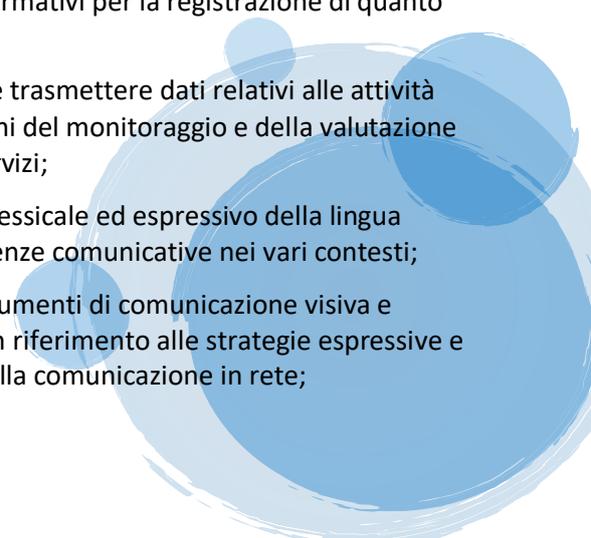
- Presentazione del menù e raccolta delle ordinazioni della clientela.
- Accoglienza dei clienti al bar e gestione impeccabile del servizio al bancone e ai tavoli.
- Cura della pulizia e dell'igiene quotidiana dell'area bar e di superfici e piani di lavoro.



- Allestimento delle vetrine espositive per i diversi momenti della giornata.
- Lavaggio di tazze e tazzine, utensili e stoviglie varie a mano o in lavastoviglie professionali.
- Sistemazione e sbarazzo dei tavoli.
- Comunicazione rapida e precisa degli ordini di ristorazione al personale di cucina, evidenziando richieste particolari o restrizioni alimentari.
- Presentazione del menù e dei piatti del giorno ai clienti e indirizzamento alla scelta se richiesto dal cliente.
- Verifica con gli ospiti al fine di ottenere un parere sul cibo servito, risoluzione di eventuali problematiche, ed adempimento alle varie richieste da parte del cliente durante il pasto.
- Approccio strategico e temporizzato dei clienti al fine di prendere le ordinazioni e confermare la loro soddisfazione a fine pasto, intervenendo per correggere eventuali situazioni problematiche
- 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.
- Pronta risposta alle domande dei clienti, raccomandazione dei piatti presenti nel menù e registrazione degli ordini.

## CAPACITA' E COMPETENZE

- Utilizzare metodologie e strumenti operativi per collaborare a rilevare i bisogni del territorio;
- Gestire azioni di informazione e di orientamento dell'utente;
- Realizzare azioni, in collaborazione con altre figure professionali, a sostegno e a tutela della persona;
- Utilizzare strumenti informativi per la registrazione di quanto rilevato sul campo;
- Raccogliere, archiviare e trasmettere dati relativi alle attività professionali svolte ai fini del monitoraggio e della valutazione degli interventi e dei servizi;
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti;
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;





- Individuare e utilizzare strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

VALERIA ANNUNZIATA

