



SONIA TRIPISCIANO

ST

INFORMAZIONI

■ Nata a CATANIA

■ Il: 18/11/1981

PROFILO PROFESSIONALE

Barista di buona presenza, abile nell'anticipare e soddisfare le esigenze dei clienti, può contare su una solida preparazione tecnica e una forte propensione alla vendita e al servizio clienti. Buona resistenza fisica, capacità di lavorare con efficienza anche nelle situazioni di maggiore affluenza e forte spirito di squadra.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Competenze in Internet
- Utilizzo di sistemi di prenotazione online
- Preparazione del caffè
- Uso di dispositivi mobili
- Abilità di comunicazione
- Manutenzione delle attrezzature
- Preparazione bevande alcoliche
- Utilizzo di software di punto vendita
- Conoscenza di sistemi di pagamenti digitali
- Conoscenza dei prodotti
- Spirito di osservazione
- Gestione del punto vendita
- Memoria visiva
- Abilità nella preparazione dei cocktail

■ ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

BARISTA TITOLARE

04.2023-04.2025

Il baretto , PARONA, PV

- Gestione dei pagamenti e delle operazioni di cassa.
- Pulizia e riordino dei tavoli e del bancone di servizio.
- Pulizia e riordino della sala alla chiusura del locale.
- Preparazione e somministrazione di prodotti di caffetteria e bevande al banco e al tavolo.
- Preparazione e servizio al banco di bevande fredde e calde, alcoliche e analcoliche.
- Pulizia e sanificazione delle attrezzature e delle superfici di lavoro.
- Carico, scarico e rotazione delle merci in magazzino.
- Supporto al personale di sala nel servizio ai tavoli.
- Somministrazione di bevande alcoliche nel rispetto della normativa vigente.
- Ricezione e preparazione degli ordini di caffetteria utilizzando in modo rapido ed efficiente gli appositi dispositivi.
- Pulizia, taglio e preparazione degli ingredienti necessari alla composizione dei drink.
- Collaborazione alla preparazione ed esposizione dei prodotti da tavola fredda, quali toast, panini e insalate.
- Soddisfazione delle richieste dei clienti con esigenze specifiche o fuori lista.
- Vendita di snack confezionati e prodotti di pasticceria e gelateria.
- Coordinamento del personale di sala e bar per garantire un servizio rapido ed efficiente.
- Preparazione di centrifugati, estratti e spremute fresche.
- Allestimento e rifornimento dell'area di preparazione e degli espositori di prodotti pronti.
- Allestimento del locale, degli espositori e delle vetrine con prodotti e decorazioni stagionali.
- Ideazione e organizzazione delle serate a tema e dei relativi allestimenti.
- Scelta dei prodotti, delle etichette e condivisione col personale di sala sugli articoli da proporre.
- Gestione ottimale delle relazioni con gli ospiti, dal contatto iniziale al check-out finale, con conseguente incremento della soddisfazione e fidelizzazione.
- Manutenzione costante delle attrezzature per lo stoccaggio e la preparazione degli alimenti allo scopo di garantire il rispetto delle norme di sicurezza e l'efficienza economica delle operazioni.
- Garanzia di operatività nel pieno rispetto degli standard

previsti per la somministrazione di alcolici e dei requisiti legali per la prevenzione dei casi di sovraservizio o di consumo di alcol da parte di minorenni.

- Valutazione delle competenze dei profili da assumere all'interno del ristorante per la copertura di ruoli vacanti.

BARISTA

11.2009-04.2023

Atlantic s.r.l., Vigevano, PV

- Gestione dei pagamenti e delle operazioni di cassa.
- Preparazione e somministrazione di prodotti di caffetteria e bevande al banco e al tavolo.
- Pulizia e riordino dei tavoli e del bancone di servizio.
- Pulizia e riordino della sala alla chiusura del locale.
- Preparazione e servizio al banco di bevande fredde e calde, alcoliche e analcoliche.
- Pulizia e sanificazione delle attrezzature e delle superfici di lavoro.
- Carico, scarico e rotazione delle merci in magazzino.
- Collaborazione alla preparazione ed esposizione dei prodotti da tavola fredda, quali toast, panini e insalate.
- Somministrazione di bevande alcoliche nel rispetto della normativa vigente.
- Supporto al personale di sala nel servizio ai tavoli.
- Ricezione e preparazione degli ordini di caffetteria utilizzando in modo rapido ed efficiente gli appositi dispositivi.
- Pulizia, taglio e preparazione degli ingredienti necessari alla composizione dei drink.
- Preparazione di centrifugati, estratti e spremute fresche.
- Allestimento e rifornimento dell'area di preparazione e degli espositori di prodotti pronti.
- Preparazione di prodotti di caffetteria, spremute e centrifugati, spillatura di bibite alla spina ed elaborazione di cocktail.
- Accoglienza dei clienti e ricezione di ordinazioni e richieste particolari.
- Risposta cortese alle richieste di informazioni in merito a prodotti e menu da parte dei clienti.
- Rifornimento del bancone per mantenere la disponibilità dei prodotti e coprire le esigenze previste.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

BUSSI, VIGEVANO, PV

1995

Licenza Media
