



# FEDERICA ELIA

## CONTATTI

-  Via Luigi Settembrini 6, 84081, Baronissi, Salerno
-  3318182164
-  efederica50@gmail.com
-  29/06/2000
-  B

## CAPACITÀ E COMPETENZE

- Predisposizione al contatto col pubblico
- Capacità di team working
- Precisione
- Capacità di gestione dei clienti
- Predisposizione al contatto con il pubblico
- Doti organizzative
- Conoscenza della normativa sull'igiene e la sicurezza alimentare
- Doti comunicative e relazionali
- Cordialità
- Buona presenza
- Capacità di multitasking
- Efficienza
- Teamworking
- Propensione al lavoro in team
- Attenzione ai dettagli
- Puntualità

## PROFILO PROFESSIONALE

Ragazza solare, desidera sfruttare le 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.

## ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

**Cameriera di sala, 04/2022 - 10/2022**  
**Hotel dei principi - Baronissi, Salerno**

- Scelta e preparazione della mise en place.
- Sistemazione e pulizia della sala ristorante.
- Presentazione dell'offerta gastronomica e della carta dei vini.
- Allestimento e riordino della sala di ristorazione.
- Accoglienza dei clienti e gestione del guardaroba.
- Supporto ai clienti nella scelta delle ordinazioni fornendo dettagli in merito a ingredienti e modalità di preparazione dei piatti.
- 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.
- Collaborazione con il team di cucina garantendo la rapidità del servizio e la soddisfazione dei clienti.
- Gestione autonoma dei tavoli e delle mansioni assegnate al fine di fornire un servizio rapido e cordiale ai clienti.
- Accoglienza dei clienti verificando le prenotazioni e accompagnandoli ai tavoli assegnati.
- Coordinamento con il personale di cucina per la gestione delle ordinazioni.
- Pronta risposta alle domande dei clienti, raccomandazione dei piatti presenti nel menù e registrazione degli ordini.
- Pulizia e sistemazione della sala al termine del servizio assicurando i livelli di igiene e ordine richiesti.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

**Diploma di maturità : Alberghiero , 06/2019**  
**Istituto professionale R.Virtuoso - Salerno**