



# Roberta Palmisano



## ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

### **Pizzaiola** Galazzo danilo - Lampedusa, Agrigento

01/2022 - ad oggi

- Dosaggio e preparazione di impasti a mano e con l'impastatrice.
- Monitoraggio della cottura delle pizze coordinandone l'uscita per la consegna contemporanea dell'ordine.
- Preparazione degli ingredienti e predisposizione della linea per la farcitura di pizze e calzoni.
- Pulizia del bancone e degli utensili, strumenti e macchinari di cucina.
- Accensione e gestione della temperatura del forno elettrico o a legna.
- Rifornimento di condimenti, caffè, altre bevande e alimenti mantenendo pulite le aree di servizio.
- Conteggio e monitoraggio delle scorte alimentari e dei livelli di fornitura in modo da effettuare nuovi ordini non appena iniziano a scarseggiare.
- Controllo accurato di scaffali e custodie alla ricerca di prodotti scaduti e scarti di articoli obsoleti o rovinati.
- Esecuzione di attività finalizzate al miglioramento personale e professionale.
- Organizzazione del lavoro e ottimizzazione delle tempistiche per diminuire le perdite di tempo.
- Gestione del carico di lavoro affidato mantenendo calma e equilibrio.
- Ricerca della soddisfazione del cliente attraverso un elevato livello di attenzione al servizio.

### **Pizzaiola** Regina Del Mare Da Susan - Lampedusa, Agrigento

05/2021 - 10/2021

- Lavorazione manuale degli impasti per pizza, calzone e focaccia.
- Preparazione di pizze e prodotti gluten free nelle aree adibite.
- Gestione del forno e monitoraggio della cottura delle pizze.
- Preparazione degli ingredienti per farciture e ripieni.
- Pulizia quotidiana e manutenzione ordinaria dell'impastatrice.
- Gestione del lievito madre, monitoraggio e rinfreschi.
- Manutenzione e corretta igiene di strumenti e macchinari.
- Pulizia e organizzazione impeccabile delle aree dedicate ai clienti e di quelle adibite alla preparazione del cibo al fine di garantirne la massima efficienza.
- Esecuzione di lavori di preparazione come il lavaggio, la pelatura, il taglio e la denocciatura di frutta e verdura.
- Cottura e preparazione di [Tipo] alimenti tritando, tagliando, spezzettando e [Azione] i vari ingredienti.
- Ascolto e valutazione di richieste, domande, feedback e istruzioni ed elaborazione di risposte e azioni adeguate e capaci di assicurare i migliori risultati in tempi brevi.

### **Cameriera di sala e bar** Resort Costa House - Lampedusa, Agrigento

04/2018 - 10/2020

- Servizio attento e puntuale e assistenza professionale al cliente dall'accoglienza al congedo.
- Comunicazione con la clientela all'arrivo, accompagnamento ai tavoli e presentazione del menù.

## CONTATTI



[REDACTED]



[REDACTED]



[REDACTED]



19/08/1995



A B patente nautica porto d'armi

## PROFILO PROFESSIONALE

Pizzaiola con esperienza di 2 anni nella mansione maturata nell'ambito di pizzaiola presso regina del mare/ corallo bianco. Profonda conoscitrice delle principali caratteristiche di farine, semole e 00 e dei rispettivi metodi di lavorazione, ha sviluppato vasta conoscenza delle diverse tecniche di lavorazione della pasta e della loro cottura oltre a ottime capacità di resistenza allo stress, buona gestione del tempo e predisposizione alla sperimentazione e alla creazione di nuove ricette. Disponibilità al lavoro ottima e flessibilità oraria.

## CAPACITÀ E COMPETENZE

- Ottima capacità nel svolgere lavori di gruppo
- Attenzione ai dettagli
- Resistenza allo stress
- Creatività e produttività
- Motivazione e tenacia a proseguire i propri obiettivi
- Ottima capacità di adattamento ai nuovi contesti

- Somministrazione al tavolo e al bancone di caffè, cappuccini e bevande calde e prodotti dolci e salati.
- Presentazione del conto e riscossione dei pagamenti.
- Partecipazione a riordino e pulizia dei locali per il personale e per il pubblico.
- Disposizione di sedie e tavoli in sala in base al tipo di evento e/o alle prenotazioni.
- Lavaggio di macchine, apparecchiature frigorifere e attrezzature da bar.
- Sanificazione delle aree di lavoro, raccolta e smaltimento di resti e rifiuti alimentari.
- Pulizia accurata e refill dei contenitori di olio, aceto, spezie e formaggi.
- Posizionamento di tovaglioli, [Tipo] e [Tipo] sui carrelli di servizio.
- Organizzazione della location prescelta in modo che risulti esteticamente accattivante, selezione del set di piatti, posate, bicchieri da vino e acqua più adeguato all'occasione e verifica dell'assenza di macchie di sporco, aloni e ammaccature.
- Collaborazione con il personale di cucina per quanto concerne la gestione di ordini, l'impiattamento e il servizio di [Numero] pasti giornalieri.
- Accompagnamento degli ospiti ai tavoli in base alle dimensioni dell'evento, fornendo menu e [Azione].
- Spiegazione delle opzioni di menù ai clienti, disponibilità nell'offrire suggerimenti e prontezza nel prendere le ordinazioni di cibi e bevande.
- Preparazione e servizio di bevande fredde, calde e [Tipo] ai clienti.
- Presentazione del menù e dei piatti del giorno ai clienti non appena questi hanno preso posto intorno al tavolo e risposta ad eventuali domande precedenti l'ordinazione.
- Monitoraggio delle aree assegnate al fine di valutare e soddisfare adeguatamente le esigenze dei clienti, dando la giusta priorità, durante le ore di punta, a ciascun compito.
- Disposizione di tavoli, sedie e posate e allestimento di tavolate destinate a gruppi numerosi.
- Gestione delle prenotazioni, informando in anticipo camerieri e gestori in caso di gruppi numerosi, e disposizione dei coperti prima dell'arrivo degli ospiti.
- Comunicazione efficace alla clientela al fine di determinare eventuali preferenze e restrizioni alimentari e poter così consigliare adeguatamente cibi e bevande per il pasto.
- Preparazione di bevande alcoliche e non alcoliche in base a quanto specificato dal cliente e servizio al tavolo.
- Sistemazione ottimale degli ospiti con esigenze speciali, compresi i seggiolini per bambini e le sedie a rotelle.
- Supervisione della disponibilità dei camerieri e del turnover dei tavoli allo scopo di prendere decisioni accurate riguardo la posizione dei posti a sedere.



## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

**Diploma di scuola secondaria: Liceo Scientifico**  
**Liceo Scientifico Ettore Majorana** - Lampedusa, AG, 2014



## CERTIFICAZIONI

- Licenza di diporto di fucile
- Patente di abilitazione al comando di unità da diporto
- Brevetto Sub
- Patente di guida A ed B
- Corso di informatica Livello B
- Certificazione Linguistica CEFR and Entry 2 of the NQF in England
- Attestato: CORSO DI FORMAZIONE GENERALE E SPECIFICA PER LAVORATORI RISCHIO BASSO



## ADDITIONAL INFORMATION