



GIUSEPPE SCARCELLI

📍 Via Nuova poggioreale, 116, 88900, Crotona , Crotona

☎ 3392047688

✉ peppe_kr@icloud.com

🎁 21/06/1991

🚗 Patente B

Profilo professionale

Capacità e competenze

- Servizio al tavolo
- Predisposizione al contatto col pubblico
- Attitudine al lavoro in team
- Conoscenza delle miscele di caffè
- Uso dei principali strumenti informatici
- Uso dei macchinari di caffetteria
- Velocità
- Principi di igiene alimentare
- HACCP
- Capacità relazionali
- Uso di macchine da caffè professionali
- Rapidità
- Orientamento al cliente
- Flessibilità oraria
- Norme di sicurezza
- Disponibilità al lavoro su turni
- Cordialità
- Conoscenza delle tendenze alimentari
- Norme di igiene alimentare
- Pulizia e organizzazione della cucina
- Metodi di porzionatura
- Conoscenza dei cocktail
- Metodi di conservazione degli alimenti
- Cordialità e pazienza
- Attrezzatura da bar
- Utilizzo del sistema POS
- Carattere estroverso e dinamico
- Miscelatura e tostatura del caffè
- Rapidità di servizio
- Resistenza allo stress
- Adattabilità
- Gestione dell'area bar
- Uso del registratore di cassa
- Presa delle ordinazioni
- Responsabilità
- Preparazione dei cocktail
- Resistenza fisica
- Doti comunicative
- Attitudine al lavoro di squadra
- Buona presenza
- Prodotti di caffetteria

Esperienze lavorative e professionali

Settembre 2024

Gifra autostazione Romano

Crotona

Barista caffetteria

- Preparazione di caffè espresso e cappuccino utilizzando macchine professionali, mantenendo elevati standard di qualità.

ad oggi

- Preparazione di caffè e bevande in base alle richieste dei clienti.
- Pulizia e organizzazione del bancone e dell'area adibita alle macchine del caffè.
- Igienizzazione delle macchine da caffè e degli altri strumenti utilizzati, alla fine del turno.
- Disposizione di tazze, tazzine e bicchieri in modo funzionale ed esteticamente adeguato.
- Elaborazione del conto e ricezione dei pagamenti in contanti o tramite POS.
- Allestimento e rifornimento degli espositori di brioches e prodotti di pasticceria.
- Applicazione delle norme di igiene alimentare e di sicurezza sul lavoro.
- Monitoraggio delle scorte dei prodotti di caffetteria ed effettuazione degli ordini necessari.
- Gestione degli ordini garantendo il mantenimento della velocità e dell'efficienza del servizio.
- Illustrazione alla clientela delle miscele di caffè e delle altre bevande disponibili.
- Accoglienza della clientela e ricezione degli ordini dal banconista e dai camerieri di sala.
- Accoglienza della clientela al bancone assistendola nella scelta degli alimenti.
- Manipolazione degli alimenti rispettando le norme di igiene alimentare.
- Confezionamento accurato dei prodotti per l'asporto o la consegna.
- Controllo delle scorte dei prodotti e gestione degli approvvigionamenti.
- Esposizione di pietanze, prodotti gastronomici e altri articoli nei banchi e nelle vetrine.
- Proposta di assaggi e degustazioni ai clienti incentivando l'acquisto dei prodotti.
- Preparazione di panini, insalate e altri piatti pronti in base al menu previsto.
- Ricezione e preparazione degli ordini dei clienti effettuando la pesatura e il porzionamento.
- Riordino e manutenzione degli utensili manuali e automatici utilizzati durante il turno.
- Verifica della qualità dei prodotti alimentari e controllo delle date di scadenza.
- Mantenimento di ordine e pulizia al banco, nelle dispense e nelle celle frigorifere.
- Elaborazione del conto, consegna degli scontrini e gestione dei pagamenti.
- Risposta alle domande degli ospiti fornendo le informazioni più accurate e aggiornate disponibili.
- Comunicazione diretta con il cliente nella spiegazione dei dettagli del menù e fornendo assistenza diretta nel processo decisionale.
- Gestione delle consegne ai clienti e assistenza nell'esecuzione degli ordini al fine di promuovere la massima soddisfazione degli utenti.

- Controllo del rifornimento dei dispenser dei condimenti e dei distributori di bevande effettuando il refill quando necessario.
- Preparazione degli ordini di cibo e bevande da asporto utilizzando contenitori adeguati al trasporto.
- Mantenimento di elevati standard di servizio alla clientela anche durante i turni di lavoro più stressanti e le operazioni più impegnative.
- Raccolta dei rifiuti, pulizia delle macchie da versamento di liquidi e rimozione dei vassoi per mantenere pulite le aree destinate ai clienti.
- Monitoraggio delle attività dei clienti allo scopo di individuare rapidamente gli ospiti in uscita e pulire i tavoli per i clienti in arrivo.
- Interazione con i clienti durante l'annotazione degli ordini e promozione di un'immagine positiva per il business attraverso un eccellente servizio clienti.
- Trasporto in cucina di utensili, stoviglie e vassoi sporchi per consentirne la pulizia.
- Allestimento dei banchi frigo, del bancone e degli espositori rifornendoli dei prodotti mancanti quando necessario.
- Preparazione di toast, panini, insalate e altri prodotti da tavola fredda curandone l'esposizione sul bancone.
- Allestimento e rifornimento degli espositori gastronomici.
- Controllo e sostituzione dei fusti di bevande alla spina.
- Ricezione delle consegne e collocazione della merce nelle aree di stoccaggio.
- Somministrazione di alcolici al pubblico nel rispetto delle normative vigenti.
- Preparazione dei piatti e delle bevande ordinate dai clienti.
- Preparazione di piatti caldi e freddi anche per l'asporto.
- Controllo delle scorte di magazzino e gestione dei rapporti con i fornitori.
- Incasso dei pagamenti in contanti, elettronici e tramite app ed emissione degli scontrini e delle fatture.
- Accoglienza cordiale e intrattenimento dei clienti durante il servizio.
- Cura del servizio al banco e collaborazione al servizio ai tavoli.
- Servizio al banco per prima colazione, aperitivi, cocktail e long drink.
- Pulizia e manutenzione di attrezzature e superfici del bar.
- Esposizione e aggiornamento del listino prezzi secondo le direttive ricevute.

Febbraio 2025

Bar pasticceria glassis di pasquale luzzaro

Crotone

Agosto 2025

Barista

- Preparazione di bevande fredde, frullati e snack leggeri, mantenendo elevati standard di igiene.
- Preparazione e servizio di caffè espresso, cappuccino e altre bevande calde seguendo ricette standard.
- Gestione della cassa, inclusa l'apertura e la chiusura, e responsabilità per le transazioni giornaliere.
- Pulizia e manutenzione delle attrezzature del bar, inclusa la macchina del caffè e il mulino per caffè.

- Organizzazione dell'inventario, inclusi ordini di caffè, latte e altri consumabili, garantendo la disponibilità dei prodotti.
- Formazione di nuovi baristi sulle tecniche di preparazione del caffè e sul servizio clienti.
- Preparazione di piatti da tavola fredda e allestimento dei buffet per gli aperitivi.
- Gestione delle lamentele della clientela assicurandone la soddisfazione.
- Gestione delle operazioni di cassa e conduzione delle transazioni di pagamento.
- Preparazione di prodotti di caffetteria utilizzando le attrezzature da bar.
- Stoccaggio delle scorte alimentari verificando le necessità di approvvigionamento.
- Allestimento di banconi e vetrine con brioches, torte e altri prodotti per la colazione.
- Pulizia e manutenzione quotidiana delle macchine del caffè e delle altre attrezzature.
- Preparazione di cocktail alcolici e analcolici secondo le richieste della clientela.
- Instaurazione di un rapporto cordiale con la clientela garantendone la fidelizzazione.
- Esecuzione del servizio al bancone o ai tavoli in base alle direttive ricevute.
- Rispetto degli standard di pulizia e dei principi di igiene e sicurezza alimentare.
- Accoglienza della clientela fornendo informazioni e registrando le ordinazioni.
- Elaborazione di nuove ricette per bevande e cocktail in base alle tendenze di settore.
- Applicazione delle normative vigenti in merito alla vendita di alcolici ai minori.
- Memorizzazione delle ricette di cocktail e prodotti di caffetteria presenti sul menu.
- Gestione di eventuali lamentele da parte dei clienti proponendo soluzioni soddisfacenti.
- Supporto alla clientela nella scelta delle consumazioni in base ai gusti e alle opzioni disponibili.
- Monitoraggio dei livelli di scorte del bar e rifornimento tempestivo degli articoli in esaurimento al fine di garantirne la costante disponibilità.
- Sanificazione delle apparecchiature e pulizia dei ripiani e dei tavoli per prevenire la diffusione di batteri.
- Pulizia e manutenzione ordinaria delle attrezzature da bar assicurandone il funzionamento.
- Allestimento e rifornimento del bancone, delle vetrine espositive e dei banchi frigo.
- Comunicazione piacevole con i clienti anche durante i periodi più frenetici al fine di promuovere un ambiente divertente e positivo.
- Preparazione e servizio di bevande e altri prodotti in base alle richieste dei

clienti.

- Presa delle ordinazioni al banco accogliendo e soddisfacendo le richieste dei clienti.
- Rispetto rigoroso degli standard qualitativi e delle norme di igiene alimentare in vigore nel corso della preparazione dei prodotti.
- Preparazione e somministrazione di cibi e bevande secondo il menù del bar.
- Preparazione di caffè e cappuccini con varianti classiche e regionali.
- Esecuzione del servizio con rapidità e cortesia assicurando la soddisfazione della clientela.
- Pulizia e cura delle attrezzature, del banco bar e del bancone di servizio.
- Pulizia delle macchine del caffè, delle attrezzature da bar e dell'area bancone.
- Accoglienza cordiale dei clienti, registrazione degli ordini e gestione dei pagamenti alla cassa.
- Servizio al bancone e ai tavoli.
- Chiusura del locale, della cassa e registrazione degli incassi.
- Controllo delle scorte di magazzino su base quotidiana.
- Cura delle relazioni con i clienti a garanzia della massima soddisfazione e fidelizzazione.

Luglio 2019

Gennaio 2023

L'insolito

Barista cameriere

Crotone

- Formazione dei nuovi assunti sulle tecniche di preparazione delle bevande e sul servizio al cliente, migliorando l'efficienza del team.
- Accoglienza dei clienti al bancone e in sala.
- Pulizia e riordino di tavoli e bancone e pulizia della sala.
- Allestimento e rifornimento di frigo e vetrine.
- Apertura, preparazione e chiusura del locale.
- Gestione delle operazioni di cassa e dei pagamenti in contanti, carte di credito e ticket restaurant.
- Pulizia e manutenzione ordinaria delle attrezzature da bar.
- Comunicazione degli ordini alla cucina verificandone la corretta ricezione.
- Elaborazione del conto e ricezione dei pagamenti in contanti, tramite POS o con buoni pasto.
- Sbarazzo e pulizia dei tavoli ripristinando i coperti per il turno successivo.
- Accoglienza dei clienti verificando le prenotazioni e accompagnandoli ai tavoli assegnati.
- Preparazione e servizio ai tavoli di bibite, bevande, cocktail e prodotti di caffetteria.
- Proposta alla clientela dei piatti del giorno e delle specialità dello chef.
- Illustrazione delle caratteristiche delle pietanze fornendo informazioni su ingredienti e abbinamenti.
- Preparazione della sala e apparecchiatura dei tavoli secondo i criteri stabiliti.
- Ricezione degli ordini supportando la clientela nella scelta dei piatti.
- Collaborazione con il team di cucina garantendo la rapidità del servizio e

la soddisfazione dei clienti.

- Uso del registratore di cassa per l'elaborazione del conto e gestione dei pagamenti.
- Servizio al tavolo di bevande e stuzzichini per l'aperitivo.
- Pulizia e cura delle attrezzature, del banco bar e del bancone di servizio.
- Servizio al bancone e ai tavoli.
- Conservazione di alimenti freschi secondo le specifiche caratteristiche e la normativa di igiene e sicurezza alimentare.
- Preparazione di stuzzichini, panini e cibi precotti.
- Controllo delle scorte di magazzino su base quotidiana.
- Chiusura del locale, della cassa e registrazione degli incassi.

Agosto 2015

Florida

Crotone

Giugno 2019

Barista

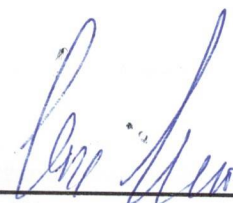
- Organizzazione dell'inventario, inclusi ordini di caffè, latte e altri consumabili, garantendo la disponibilità dei prodotti.
- Preparazione di bevande fredde, frullati e snack leggeri, mantenendo elevati standard di igiene.
- Gestione della cassa, inclusa l'apertura e la chiusura, e responsabilità per le transazioni giornaliere.
- Pulizia e manutenzione delle attrezzature del bar, inclusa la macchina del caffè e il mulino per caffè.
- Preparazione e servizio di caffè espresso, cappuccino e altre bevande calde seguendo ricette standard.
- Servizio al bancone e ai tavoli.
- Pulizia delle macchine del caffè, delle attrezzature da bar e dell'area bancone.
- Pulizia e cura delle attrezzature, del banco bar e del bancone di servizio.
- Servizio al tavolo di bevande e stuzzichini per l'aperitivo.
- Preparazione e somministrazione di cibi e bevande secondo il menù del bar.
- Chiusura del locale, della cassa e registrazione degli incassi.

Istruzione e formazione

Scuola secondaria di primo grado "Anna frank "

Crotone

Licenzia media



Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio CV ex art. 13 del decreto legislativo 196/2003 e art. 13 del regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei singoli cittadini in merito al trattamento dei dati personali