



CONTATTI

📍 Via collodi, 89013, Gioia Tauro, Reggio Calabria

☎ 3476185565

✉ info@mokaexpress.it

📅 16/03/1978

🚗 Si

PROFILO PROFESSIONALE

Sono un professionista con esperienza nella vendita al dettaglio desideroso di portare il mio contributo in un contesto dinamico e stimolante. Possiedo una forte predisposizione al contatto col pubblico e al lavoro di squadra. Mi rendo inoltre disponibile al lavoro su turni. Esperto della vendita al dettaglio, orientato al servizio clienti e alla risoluzione dei problemi utilizzando un approccio analitico. In grado di vendere prodotti [Tipologia] e [Tipologia] adattandosi alle nuove tendenze del settore e ai desideri dei clienti. Desideroso di usare le proprie abilità in una nuova posizione che offra possibilità di crescita. [Qualifica] affidabile e dalla forte motivazione a crescere professionalmente nel settore [Tipologia], sa occuparsi dei compiti assegnati con impegno e risolutezza agendo sempre nel rispetto dei feedback e delle raccomandazioni di colleghi e superiori nell'ottica di un miglioramento continuo del servizio. Ottime doti comunicative e buona padronanza di [Competenza tecnica] e [Competenza tecnica]. Professionista con esperienza pluriennale in [Settore], affiancata a una solida formazione in ambito [Tipologia] e forte attitudine all'apprendimento continuo. In grado sia di

Carlo Monaco



ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Commesso addetto alle vendite Monaco Carlo - Gioia Tauro, Reggio Calabria
11/2019 - ad oggi

- Effettuazione di dimostrazioni per illustrare il corretto utilizzo dei prodotti, evidenziandone i principali vantaggi.
- Descrizione delle caratteristiche dei prodotti ai clienti orientandoli verso la scelta più idonea alle proprie esigenze.
- Conoscenza aggiornata dei prodotti in vendita, delle modalità di pagamento e degli standard di sicurezza.
- Allestimento delle vetrine e di scaffali ed espositori all'interno del punto vendita.
- Riordino degli spazi espositivi assicurandosi che la merce sia posizionata correttamente.
- Consulenza al cliente nella scelta dei prodotti più adatti alle sue necessità.
- Prevenzione di episodi di taccheggio monitorando il flusso di persone all'interno del punto vendita.
- Verifica della corretta applicazione dei dispositivi antitaccheggio sulla merce.
- Ricezione degli ordini online e preparazione delle confezioni per le spedizioni.
- Assistenza ai clienti per la sottoscrizione di tessere, raccolte punti e programmi fedeltà.
- Illustrazione dettagliata delle caratteristiche dei prodotti in vendita per facilitare la scelta dei clienti.
- Gestione efficiente delle operazioni effettuate con il registratore di cassa, compresa la scansione di codici a barre, l'elaborazione di pagamenti e l'emissione di ricevute.
- Conduzione degli inventari e gestione delle scorte e delle giacenze di magazzino.
- Raggiungimento degli obiettivi di vendita e fidelizzazione della clientela.
- Collaborazione alla fidelizzazione dei clienti, accompagnandoli nella scelta degli acquisti e garantendone la soddisfazione.
- Gestione delle operazioni di cambio merce, reso e rimborso.
- Disimballaggio, esposizione e promozione dei nuovi prodotti su espositori accattivanti e ben organizzati al fine di ottimizzare le vendite promozionali.
- Applicazione dei cartellini riportanti prezzi e codici a barre sui prodotti in esposizione.
- Gestione dei pagamenti cartacei ed elettronici ed emissione di fatture e scontrini.
- Cura del riassortimento della merce in base alle richieste dei clienti e all'andamento delle vendite.
- Cura della pulizia e della sanificazione degli spazi adibiti alla vendita.
- Ascolto delle esigenze e dei desideri dei clienti al fine di identificare e raccomandare i prodotti a loro più adatti.

Torrefattore di caffè Monaco Carlo - Gioia Tauro, Reggio Calabria
03/2017 - ad oggi

- Pulizia costante delle aree di lavoro a garanzia della qualità degli alimenti.
- Pulizia e sanificazione delle attrezzature utilizzate durante la produzione a garanzia della sicurezza delle scorte alimentari.

collaborare proficuamente con il team che di operare in autonomia quando richiesto, si distingue per le ottime doti organizzative, interpersonali e di gestione del tempo oltre a solide competenze in [Competenza] e [Competenza]. [Qualifica] con alle spalle [Numero] anni di esperienza in [Settore] nella gestione di team [Tipologia]. Si distingue per la capacità di individuare con precisione i bisogni operativi dell'azienda e sviluppare soluzioni volte a tagliare i costi, migliorare gli utili e aumentare la soddisfazione dei clienti. Leadership organizzativa, spiccate doti negoziali e forte motivazione uniti a spirito di adattamento e solide capacità gestionali e operative al servizio dell'azienda per il conseguimento degli obiettivi prefissati.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Gestione cassa e pagamenti
- Predisposizione al contatto con il pubblico
- Conoscenza dei prodotti
- Uso del registratore di cassa
- Tecniche di inventario
- Microsoft Office
- Uso dei principali strumenti informatici
- Conoscenza del settore [Settore]
- Predisposizione al contatto col pubblico
- Principi di customer care
- Attitudine alla vendita
- Metodi di organizzazione e riordino degli spazi
- Metodi di allestimento vetrine
- Assistenza clienti
- Problem solving
- Esperienza nell'assistenza ai clienti
- Orientamento al cliente
- Tecniche di fidelizzazione del cliente
- Disponibilità al lavoro su turni
- Presenza professionale
- Tecniche di vendita assistita
- Resistenza allo stress
- Uso di transpallet
- Aspetto curato e professionale
- Attitudine collaborativa
- Competenze di visual merchandising
- Uso del lettore barcode
- Doti comunicative e relazionali
- Gestione della liquidità di cassa
- Tecniche di up-selling e cross-selling

- Pulizia e organizzazione delle aree di lavoro con l'obiettivo di promuovere sicurezza, produttività e successo della squadra.
- Rispetto delle istruzioni e delle procedure aziendali per preservare l'integrità di cibi e bevande.
- Pulizia e sterilizzazione di contenitori industriali e aree di lavoro per proteggere gli alimenti dalle contaminazioni.
- Conservazione degli alimenti in appositi contenitori e aree di stoccaggio per prevenirne il deterioramento e preparare gli articoli alla spedizione o a un'ulteriore lavorazione.
- Pesatura e misurazione delle materie prime, miscelazione in tini o in contenitori e completamento dei cicli di produzione secondo le specifiche della ricetta per garantire una produzione di alta qualità.
- Rispetto delle procedure e degli standard di sicurezza aziendali durante l'uso dei macchinari, la manipolazione di utensili affilati e la manipolazione di sostanze chimiche.
- Controllo delle materie prime e dei prodotti per determinarne umidità, acidità e altri fattori.
- Completamento di [Numero] ordini giornalieri e controllo dei prodotti per la verifica dell'accuratezza e della qualità rispetto agli standard interni, scartando e smaltendo quelli non conformi.
- Preparazione di diversi prodotti alimentari usando attrezzature quali bollitori, friggitorici e pentole a pressione.
- Identificazione e risoluzione di anomalie nel funzionamento dei macchinari ed esecuzione di operazioni di manutenzione ordinaria per il ripristino delle funzionalità per ridurre al minimo i tempi di fermo macchina.
- Individuazione di tempi e temperature di cottura adeguati a ciascun prodotto alimentare sulla base di ricette e formule scritte.
- Miscelazione degli ingredienti mediante miscelatori e agitatori con le dovute precauzioni e con attenzione ai dettagli onde evitare un eccesso di miscelazione.
- Promozione di un ambiente di lavoro positivo per tutti i dipendenti tramite l'ascolto attivo, la comunicazione efficace e la condivisione degli obiettivi di lavoro.
- Carico e scarico di macchinari [Tipologia] e [Tipologia] per garantire un flusso regolare e sincronizzato con il resto della linea di produzione.
- Documentazione delle attività di produzione, degli incidenti e di qualsiasi problematica di rilievo nei registri quotidiani e discussione dei risultati con i supervisori, con l'obiettivo di promuovere una comunicazione trasparente e migliorare l'operatività..
- Rispetto di rigorose pratiche di sicurezza e salute alimentare volte a prevenire contaminazioni da E.coli, Listeria e simili.
- Preparazione di miscele riempiendo bollitori, pentole a pressione e altri contenitori di lavorazione con gli ingredienti esatti nelle proporzioni indicate.
- Scarico di interi lotti dai macchinari di lavorazione, imballaggio e trasporto usando attrezzature e macchinari quali carrelli e muletti.
- Prevenzione delle malattie e protezione dei consumatori grazie all'utilizzo di attrezzature sanificate mediante l'uso di vapore e prodotti di pulizia appropriati al termine di ogni turno di lavoro.
- Identificazione di apparecchiature difettose e utilizzo delle procedure di individuazione e risoluzione dei problemi per la riparazione dei guasti e il ripristino dei normali livelli di produzione.
- Formazione e tutoraggio di [Numero] neoassunti nel [Anno] sulle corrette tecniche di produzione, pulizia e sterilizzazione.

Tecnico distributori automatici Monaco Carlo – Gioia Tauro, Reggio Calabria
03/2008 – ad oggi

- Gestione resi e scontistica
- Dinamismo e flessibilità
- Capacità organizzative
- Contabilità e fatturazione
- Attitudine commerciale
- Procedure di gestione dei reclami
- Uso di scanner ottici
- Tecniche di comunicazione efficace
- Doti relazionali
- Utilizzo del sistema POS
- Uso di dispositivi antitaccheggio
- Sistemi di prezzatura

- Revisione e pulizia interna ed esterna dei distributori.
- Monitoraggio del livello di scorte di prodotti alimentari e bevande e tenuta dell'inventario giornaliero.
- Controllo dell'integrità delle confezioni e delle date di scadenza dei prodotti messi in vendita nei distributori.
- Organizzazione e trasporto dei prodotti per il rifornimento periodico dei distributori.
- Sistemazione delle targhette con l'indicazione di prezzo e tipologia dei prodotti offerti.
- Gestione di distributori automatici di bevande calde e fredde e [Tipologia] presso [Luogo] e [Luogo].
- Ritiro, custodia e consegna dell'incasso prelevato dal distributore automatico e caricamento delle monete per il resto.
- Implementazione di misure di manutenzione preventiva.
- Implementazione di [Strumento] in attività di [Tipologia], con conseguente [Risultato].
- Impostazione di allarmi e sistemi di sicurezza [Tipologia] dove richiesto dai clienti.
- Movimentazione, trasporto e montaggio di pezzi di ricambio e apparecchiature [Tipologia].
- Documentazione dettagliata dei progetti, comprese le modifiche apportate a processi, test e procedure.
- Analisi dei parametri [Tipologia], [Tipologia] e [Tipologia] allo scopo di identificare punti di forza, carenze e aree da potenziare.
- Elaborazione e gestione di progetti di prova per l'implementazione di processi aggiornati.
- Mappatura dei flussi di lavoro al fine di migliorare la comprensione delle procedure.
- Pianificazione efficace di progetti [Tipologia] utilizzando prototipi [Tipologia] realizzati con materiali [Tipologia], mettendo in pratica la conoscenza acquisita in [Specializzazione].
- Collaborazione con produttori, fornitori e clienti alla risoluzione dei problemi di progettazione.
- Progettazione ed esecuzione di interventi di manutenzione [Tipologia] sui distributori automatici.
- Adeguamento delle tempistiche e del budget in base alle esigenze del momento, ai log di progetto su [Software] e alle richieste del cliente.
- Comunicazione con i clienti riguardo a budget, tempistiche e requisiti di progetto [Tipologia] in base ai risultati del test [Tipologia] e alle specifiche generali del progetto.
- Partecipazione alle operazioni di installazione e disinstallazione delle macchine erogatrici.
- Redazione di report sui risultati e formulazione di raccomandazioni proattive e mirate.
- Esecuzione di test in conformità ai parametri prestabiliti per garantire il rispetto delle scadenze e dei requisiti di produzione.
- Creazione di solide relazioni professionali con membri del team e parti interessate attraverso l'uso di tecniche di comunicazione e ascolto attivo.
- Monitoraggio dell'efficienza e della sicurezza delle apparecchiature [Tipologia] in mansioni di [Tipologia] prima, durante e dopo l'installazione.
- Ispezione e collaudo di attrezzature, macchinari e componenti a fini diagnostici e manutentivi.
- Sviluppo e coordinamento di procedure di manutenzione preventiva, predittiva e correttiva.
- Impegno nel conseguire il successo a lungo termine dei progetti [Tipologia]

monitorando e registrando attentamente su [Software] i dati [Tipologia] raccolti sul campo.

- Controllo attento di funzionalità ed efficienza delle apparecchiature [Tipologia], basandosi su diagrammi, ispezioni e rapporti di lavoro.
- Ricerca e sviluppo delle specifiche delle apparecchiature per soddisfare i parametri di prestazione del sistema.
- Impostazione della temperatura interna dei distributori in base al tipo di prodotto da conservare.
- Risoluzione dei problemi, diagnostica e riparazione di apparecchiature [Tipologia].
- Esecuzione di piccoli interventi manutentivi e di riparazione [Tipologia].
- Verifica periodica della corretta funzionalità delle macchine e delle loro componenti secondo le procedure aziendali.
- Cambio e caricamento di filtri [Tipologia], contenitori, cialde e capsule in confezioni [Tipologia].

■ **Commerciante in proprio** Monaco Carlo – Gioia Tauro, Reggio Calabria 06/2002 – ad oggi

- Gestione completa dei rapporti commerciali con i fornitori.
- Accompagnamento del cliente nella scelta dei prodotti più adatti alle proprie esigenze.
- Controllo delle giacenze e delle scorte di magazzino per valutare l'acquisto di nuove forniture.
- Cura del rapporto con i clienti acquisiti, costruendo relazioni efficaci e sistematiche ai fini della fidelizzazione a lungo termine.
- Affiancamento alla clientela per stimolare l'acquisto dei prodotti.
- Controllo della qualità della merce consegnata segnalando eventuali irregolarità.
- Esposizione e supervisione degli articoli all'interno del punto vendita.
- Implementazione dei processi logistici al fine di massimizzare i ricavi ed efficientare l'evasione degli ordini.
- Effettuazione di ricerche e analisi delle tendenze di mercato anticipando le richieste dei clienti.
- Conduzione delle trattative con i fornitori e stipula dei contratti con i trasportatori.
- Pianificazione e conduzione di campagne promozionali individuando gli strumenti più adatti in base al target di clientela.
- Gestione e mediazione per la risoluzione di situazioni di disaccordo tra il personale, promuovendo la comunicazione e la collaborazione.
- Ricerca e selezione dei fornitori e conduzione di trattative per l'acquisto di merce a condizioni vantaggiose.
- Organizzazione dei turni di lavoro, assegnazione delle mansioni e gestione di permessi e ferie per [Numero] dipendenti.
- Verifica del rispetto delle norme di igiene e sicurezza, provvedendo ad attuare eventuali azioni correttive volte a garantire la tutela di beni e persone.
- Selezione del campionario da esporre e cura dell'allestimento e disallestimento di espositori, vetrine e della decorazione degli spazi interni dei punti vendita.
- Gestione della contabilizzazione giornaliera, deposito dei contanti, riscossione dei crediti promozionali e registrazione delle operazioni in ottemperanza alla normativa fiscale.
- Supervisione del personale e monitoraggio dell'esecuzione delle relative mansioni, intervenendo ove necessario per risolvere eventuali dubbi o problematiche.
- Ricezione della merce e supervisione allo scarico dei bancali, controllando la corrispondenza di quanto ricevuto alle bolle di trasporto.

- Studio dei competitor e definizione del posizionamento della propria attività.
- Analisi di mercato relative al settore [Settore] e monitoraggio dei competitors per individuare le migliori strategie.
- Ricerca e analisi dei dati di mercato del settore di riferimento.
- Studio delle strategie marketing di settore e pianificazione delle campagne media.
- Acquisizione di nuovi clienti tramite attività di networking, promozioni e offerte speciali sui primi acquisti.
- Presidio della fatturazione attiva e passiva, tenuta dei registri e archiviazione della documentazione per il commercialista.
- Proposta di assistenza e altri servizi complementari sui prodotti acquistati dai clienti.
- Deposito della documentazione della propria attività presso la Camera di commercio ed espletamento delle relative pratiche burocratiche.
- Verifica periodica dei risultati di vendita apportando correttivi ove necessario.
- Gestione dei rapporti con le banche e gli istituti di credito per fidi, prestiti e altre pratiche finanziarie riguardanti l'attività.
- Proposta di soluzioni soddisfacenti in caso di reclami a garanzia della massima soddisfazione del cliente.
- Gestione delle pratiche amministrative aziendali e della situazione finanziaria dell'attività.
- Preparazione e imballaggio della merce e organizzazione di spedizioni e consegne a domicilio.
- Definizione dei prezzi di vendita in funzione di saldi, promozioni e del mercato.
- Cura dei criteri di esposizione della merce e definizione delle politiche di vendita.
- Scelta della gamma di prodotti da proporre in base alla tipologia di clientela trattata.
- Scelta dei migliori fornitori, gestione delle trattative preliminari all'accordo ed effettuazione degli ordini.

■ **Banconista salumiere** Rocco Monaco - Gioia Tauro, Reggio Calabria
01/1998 - 05/2002

- Taglio, pesatura e confezionamento dei prodotti secondo le richieste del cliente.
- Pulizia del bancone, degli ambienti di lavoro e igienizzazione di strumenti e macchinari utilizzati.
- Cura dell'assortimento e dell'esposizione dei prodotti del banco salumeria.
- Allestimento dei banchi frigo, del bancone e degli espositori rifornendoli dei prodotti mancanti quando necessario.
- Preparazione dei prodotti destinati alla vendita tramite disossatura dei salumi e taglio dei formaggi.
- Servizio alla clientela, garantendo velocità, precisione e il rispetto delle norme igieniche.
- Monitoraggio quotidiano delle scorte ed elaborazione degli ordini dei prodotti in esaurimento.
- Cura dell'esposizione dei prodotti sul bancone applicando le targhette riportanti prezzi e descrizioni.
- Pulizia e sanificazione delle attrezzature, degli strumenti e delle dotazioni per la lavorazione al banco.
- Confezionamento ed etichettatura dei prodotti e allestimento del banco di libero servizio.
- Rimozione del grasso, disosso, sutura e pulizia dei prosciutti crudi.
- Gestione del giro merce, controllo scadenziario e predisposizione degli ordini ai

fornitori.

- Definizione della proposta a bancone e rifornimento dei prodotti in via di esaurimento.
- Accoglienza cortese dei clienti e raccolta degli ordini, fornendo consigli quando richiesto.
- Controllo quantitativo e qualitativo dei prodotti in arrivo dai fornitori.
- Affilatura e manutenzione periodica delle lame di coltelli e affettatrici.
- Offerta di assaggi e degustazioni dei prodotti in promozione.
- Mantenimento di elevati standard di servizio alla clientela anche durante i turni di lavoro più stressanti e le operazioni più impegnative.
- Lavorazione, porzionatura, confezionamento e prezzatura dei prodotti gastronomici per il self service.
- Orientamento e assistenza alla clientela con informazioni sulle caratteristiche dei prodotti e sulle possibili alternative.
- Raccolta dei rifiuti, pulizia delle macchie da versamento di liquidi e rimozione dei vassoi per mantenere pulite le aree destinate ai clienti.
- Ricezione delle consegne e stoccaggio in magazzino nel rispetto delle norme di conservazione alimentare.
- Stoccaggio degli approvvigionamenti nel rispetto degli standard di qualità e igiene.
- Smaltimento dei rifiuti, pulizia e igienizzazione dell'area vendita e del magazzino.
- Prezzatura dei prodotti, elaborazione del conto e gestione dei pagamenti elettronici e in contanti.
- Porzionatura a macchina dei vari pezzi per la vendita assistita al banco.
- Preparazione e offerta degli assaggi per la degustazione di prodotti nuovi, speciali e in promozione.
- Preparazione di toast, panini, insalate e altri prodotti da tavola fredda curandone l'esposizione sul bancone.
- Monitoraggio delle attività dei clienti allo scopo di individuare rapidamente gli ospiti in uscita e pulire i tavoli per i clienti in arrivo.
- Controllo del rifornimento dei dispenser dei condimenti e dei distributori di bevande effettuando il refill quando necessario.
- Gestione delle consegne ai clienti e assistenza nell'esecuzione degli ordini al fine di promuovere la massima soddisfazione degli utenti.
- Comunicazione diretta con il cliente nella spiegazione dei dettagli del menù e fornendo assistenza diretta nel processo decisionale.
- Trasporto in cucina di utensili, stoviglie e vassoi sporchi per consentirne la pulizia.
- Interazione con i clienti durante l'annotazione degli ordini e promozione di un'immagine positiva per il business attraverso un eccellente servizio clienti.
- Risposta alle domande degli ospiti fornendo le informazioni più accurate e aggiornate disponibili.

■ **Militare esercito italiano** Esercito italiano - Avellino/ischia, Napoli
02/1997 - 12/1997

- Addestramento fisico e formazione tecnica rivolta a cadetti e soldati semplici, anche tramite l'organizzazione di esercitazioni e simulazioni.
- Collaborazione alla gestione dei servizi ausiliari quali i servizi medici, l'approvvigionamento e il vettovagliamento.

■ **Magazziniere alimentare** Rocco Monaco - Gioia Tauro, Reggio Calabria
04/1996 - 01/1997

- Conoscenza aggiornata dei prodotti in vendita, delle modalità di pagamento e degli standard di sicurezza.

- Gestione efficiente delle operazioni effettuate con il registratore di cassa, compresa la scansione di codici a barre, l'elaborazione di pagamenti e l'emissione di ricevute.
- Raggiungimento degli obiettivi di vendita e fidelizzazione della clientela.
- Collaborazione alla fidelizzazione dei clienti, accompagnandoli nella scelta degli acquisti e garantendone la soddisfazione.
- Descrizione delle caratteristiche dei prodotti ai clienti orientandoli verso al scelta più idonea alle proprie esigenze.
- Disimballaggio, esposizione e promozione dei nuovi prodotti su espositori accattivanti e ben organizzati al fine di ottimizzare le vendite promozionali.
- Ascolto delle esigenze e dei desideri dei clienti al fine di identificare e raccomandare i prodotti a loro più adatti.
- Esecuzione rapida e precisa delle attività assegnate.
- Mantenimento dell'ordine e della pulizia della postazione di lavoro.
- Collaborazione con i colleghi nell'esecuzione delle attività assegnate.
- Prevenzione di episodi di taccheggio monitorando il flusso di persone all'interno del punto vendita.
- Effettuazione di dimostrazioni per illustrare il corretto utilizzo dei prodotti, evidenziandone i principali vantaggi.
- Assistenza ai clienti per la sottoscrizione di tessere, raccolte punti e programmi fedeltà.
- Definizione di modalità operative finalizzate al raggiungimento degli obiettivi assegnati.
- Proposta ed esecuzione di attività capaci di completare e facilitare il lavoro assegnato.
- Gestione di eventuali conflitti sul luogo di lavoro.
- Utilizzo di metodologie comunicative capaci di facilitare la relazione con i diversi interlocutori.
- Cambio di sede e mansione quando richiesto per esigenze lavorative.
- Esecuzione di attività finalizzate al miglioramento personale e professionale.
- Gestione del team affidato e assegnazione degli incarichi.
- Esecuzione di attività al di fuori del proprio ruolo per supportare colleghi e struttura.
- Proposta rapida di soluzioni ad imprevisti e problematiche nell'attività lavorativa.
- Proposta di un servizio di qualità con grande attenzione al cliente.
- Ricerca della soddisfazione del cliente attraverso un elevato livello di attenzione al servizio.
- Ascolto attento di indicazioni e richieste, procedendo alla proposta di azioni mirate.
- Pianificazione delle attività lavorative nel rispetto delle tempistiche richieste.
- Organizzazione del lavoro e ottimizzazione delle tempistiche per diminuire le perdite di tempo.
- Svolgimento delle attività prestando cura ai dettagli e garantendo precisione nell'esecuzione.
- Gestione del carico di lavoro affidato mantenendo calma e equilibrio.
- Gestione delle attività assegnate in piena autonomia grazie alle competenze maturate.

■ **Pasticciere** Borgese Domenico – Gioia Tauro, Reggio Calabria
07/1993 – 02/1995

- Preparazione delle basi per biscotti, bignè, tartelette e torte.
- Pesatura degli ingredienti e lavorazione degli impasti a mano o tramite impastatrice.

- Uso professionale e sicuro di strumenti per il taglio, bilance, macchine impastatrici e attrezzature manuali ed elettriche da forno e pasticceria.
- Preparazione e cottura di dolci tipici regionali e stagionali.
- Uso di tecniche manuali o dispositivi meccanici per la formatura degli impasti di pasticceria.
- Esecuzione delle registrazioni di autocontrollo previste dal piano HACCP.
- Pianificazione e razionalizzazione della produzione giornaliera e settimanale.
- Preparazione e utilizzo di marmellate, glasse e farce per torte e pasticceria fresca.
- Creazione di torte e prodotti di piccola pasticceria per occasioni ed eventi speciali, utilizzando ingredienti freschi e di primissima qualità.
- Collaborazione alla pulizia di strumenti, apparecchiature, postazioni e superfici alla fine di ogni ciclo di lavorazione per assicurare il mantenimento di elevati standard di igiene e sicurezza.
- Verifica delle scorte e gestione degli ordini degli ingredienti mancanti.
- Produzione di panettoni artigianali classici, glassati e alle creme.
- Collaborazione alla pulizia delle apparecchiature e delle postazioni secondo elevati standard di igiene.
- Produzione di prodotti dolciari e pasticceria salata per buffet di [Numero] persone.
- Classificazione e cura della corretta conservazione di cibi freschi, precotti e secchi, farine e lieviti, seguendo le procedure appropriate per preservarne sapore e integrità.
- Produzione di gelati, mousse e dessert freddi.
- Gestione delle procedure di formazione degli impasti e monitoraggio durante le fasi di lievitazione e di cottura, stabilendo temperature e tempi adatti in base al tipo di prodotto.
- Decorazione di torte a [Numero] piani, cupcakes, tartellette e mignon.
- Produzione di un'ampia varietà di paste, torte e dolci farciti e prodotti artigianali da forno anche senza glutine e senza lattosio.
- Monitoraggio dei tempi e della temperatura e umidità delle camere di lievitazione.
- Attività di confezionamento dei prodotti utilizzando materiali di imballaggio conformi ed esposizione in scaffali, vetrine e banchi espositivi.
- Creazione di decorazioni commestibili in pasta di zucchero, cialda e cioccolato.
- Svolgimento di attività di disinfezione e sanificazione periodica di pareti, superfici e pavimenti mediante l'uso di detergenti protettivi e prodotti disinfettanti efficaci.
- Riutilizzo di ingredienti residui per ulteriori lavorazioni tenendo conto dei tempi di self life.
- Sperimentazione e introduzione di ricette originali in aggiunta alla produzione classica.
- Produzione artigianale di prodotti di confetteria come confetti, mandorle e nocchie e frutta ricoperta di diversi tipi di cioccolato, spezie, essenze aromatiche e tè o caffè.
- Promozione dei propri prodotti in occasione di festival e manifestazioni dedicate alla cucina tradizionale e contemporanea, aumentando visibilità del marchio e presenza sul territorio.
- Verifica di temperatura e livello di umidità delle camere di lievitazione.
- Consulenza ai clienti su abbinamenti di gusti e ingredienti per dolci personalizzati.
- Sperimentazione di nuove ricette, creando abbinamenti insoliti e usando lavorazioni tradizionali e contemporanee, ottenendo prodotti gustosi e originali.
- Creazione di elaborati prodotti dolciari da design personalizzati secondo i gusti

dei clienti.

- Produzione e vendita diretta di pizze, focacce e pani tradizionali fatti con farine semplici o speciali e preparazione di biscotti, crostate, specialità locali e dolci tipici.
- Cura di pulizia e igiene personale e utilizzo di indumenti e copricapo idonei al tipo di attività, osservando le disposizioni e le misure preventive vigenti.

■ **Aiuto pasticciere** Costanzo Antonino - Gioia Tauro, Reggio Calabria
11/1989 - 01/1993

- Realizzazione di dolci e piccola pasticceria secondo le indicazioni del pastry chef.
- Selezione, pesatura e dosaggio degli ingredienti per la realizzazione delle ricette.
- Decorazione semplice e assemblaggio dei principali prodotti dolciari.
- Collaborazione alla pulizia di strumenti, apparecchiature, postazioni e superfici alla fine di ogni ciclo di lavorazione per assicurare il mantenimento di elevati standard di igiene e sicurezza.
- Predisposizione degli impasti base per la preparazione dei prodotti di pasticceria.
- Uso professionale e sicuro di strumenti per il taglio, bilance, macchine impastatrici e attrezzature manuali ed elettriche da forno e pasticceria.
- Pulizia, sbucciatura e taglio della frutta secondo le quantità e le dimensioni previste.
- Creazione di torte e prodotti di piccola pasticceria per occasioni ed eventi speciali, utilizzando ingredienti freschi e di primissima qualità.
- Attività di confezionamento dei prodotti utilizzando materiali di imballaggio conformi ed esposizione in scaffali, vetrine e banchi espositivi.
- Allestimento della postazione del maestro pasticciere con utensili e ingredienti vari.
- Verifica dello stato e delle proprietà delle materie prime e degli alimenti conservati.
- Classificazione e cura della corretta conservazione di cibi freschi, precotti e secchi, farine e lieviti, seguendo le procedure appropriate per preservarne sapore e integrità.
- Preparazione delle basi per biscotti, bignè, tartelette e torte.
- Pesatura degli ingredienti e lavorazione degli impasti a mano o tramite impastatrice.
- Preparazione e cottura di dolci tipici regionali e stagionali.
- Preparazione e utilizzo di marmellate, glasse e farce per torte e pasticceria fresca.
- Decorazione di torte a [Numero] piani, cupcakes, tartellette e mignon.
- Pianificazione e razionalizzazione della produzione giornaliera e settimanale.
- Esecuzione delle registrazioni di autocontrollo previste dal piano HACCP.
- Produzione di gelati, mousse e dessert freddi.
- Verifica di temperatura e livello di umidità delle camere di lievitazione.
- Creazione di decorazioni commestibili in pasta di zucchero, cialda e cioccolato.



ISTRUZIONE E FORMAZIONE

■ **Diploma Licenza media**
Tommaso Campanella - Gioia Tauro

■ **Diploma : Pasticceria gelateria rosticceria**
Ciso - Nicotera, 01/1996