

RAFFAELE CUCUNATO



📍 Via nogiano, 87036, Rende, CS

☎ 3488872051

✉ pitolocucunato@virgilio.it

🎁 24/07/1985

🚗 A3 - B

Profilo professionale

Professionista con esperienza pluriennale in [Settore], affiancata a una solida formazione in ambito [Tipologia] e forte attitudine all'apprendimento continuo. In grado sia di 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].

Capacità e competenze

- Tecniche di panificazione
- Tecniche di impasto, lievitazione e cottura
- Metodi di preparazione di prodotti da forno
- Protocolli di manipolazione degli alimenti
- Tecniche di preparazione degli alimenti
- Conoscenza degli allergeni alimentari
- Norme di igiene alimentare
- HACCP
- Metodi di conservazione degli alimenti
- Capacità di lavorare in ambienti dinamici
- Uso degli utensili da cucina
- Metodi di pulizia e sanificazione
- Tecniche di farcitura
- Conoscenza delle materie prime

Esperienze lavorative e professionali

Gennaio 2006

Snam lazio sud

Rende

-
ad oggi

Addetto alle pulizie

- Pulizia e igienizzazione di ambienti industriali, laboratori e magazzini.
- Pulizia e igienizzazione di uffici e sale d'attesa.
- Lavaggio di vetri e finestre con l'utilizzo di prodotti specifici.
- Utilizzo della scopa manuale ed elettrica per spazzare diverse tipologie di pavimenti.
- Igienizzazione di corridoi, scale, ascensori e aree comuni.
- Gestione delle scorte dei prodotti utilizzati per le attività di pulizia.
- Utilizzo di strumenti e macchinari per le pulizie.
- Sistemazione, pulizia e sanificazione di alloggi privati.
- Lucidatura dei pavimenti garantendo l'igiene e l'aderenza delle superfici.
- Pulizia e cura di terrazzi, balconi e altre aree esterne.
- Cambio della biancheria da letto e da bagno.
- Pulizia di locali aziendali, depositi e aree ad accesso limitato nel rispetto della privacy.

- Pulizia e sanificazione di servizi igienici, bagni e spogliatoi.
- Applicazione delle procedure di pulizia e sanificazione degli ambienti.
- Gestione di eventuali oggetti smarriti secondo il regolamento aziendale.
- Comunicazione puntuale alla reception dell'avvenuta pulizia delle camere.

Ottobre 2021

bar caffetteria da Luca

Rende

-

Barista

Maggio 2023

- Esecuzione del servizio con rapidità e cortesia assicurando la soddisfazione della clientela.
- Preparazione e somministrazione di cibi e bevande secondo il menù del bar.
- Preparazione di caffè e cappuccini con varianti classiche e regionali.
- Proposta alla clientela di nuovi prodotti disponibili, illustrandone le caratteristiche.
- Chiusura del locale, della cassa e registrazione degli incassi.
- 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.
- Proposta ed esecuzione di attività capaci di completare e facilitare il lavoro assegnato.
- Osservanza scrupolosa della normativa HACCP e delle norme di sicurezza sul lavoro.

Luglio 2015

mussirussi

Rende

-

Pizzaiolo banconista

Settembre 2021

- Preparazione degli ingredienti e predisposizione della linea per la farcitura di pizze e calzoni.
- 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.
- Supervisione di apprendisti e aiuto pizzaioli.
- Accensione e gestione della temperatura del forno elettrico o a legna.
- Pulizia del bancone e degli utensili, strumenti e macchinari di cucina.
- Verifica e rotazione delle scorte alimentari, gestione degli ordini ai fornitori.
- 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.
- 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.
- Trasporto in cucina di utensili, stoviglie e vassoi sporchi per consentirne la pulizia.
- Preparazione di toast, panini, insalate e altri prodotti da tavola

fredda curandone l'esposizione sul bancone.

- Comunicazione diretta con il cliente nella spiegazione dei dettagli del menù e fornendo assistenza diretta nel processo decisionale.
- Monitoraggio delle attività dei clienti allo scopo di individuare rapidamente gli ospiti in uscita e pulire i tavoli per i clienti in arrivo.
- Allestimento dei banchi frigo, del bancone e degli espositori rifornendoli dei prodotti mancanti quando necessario.
- Raccolta dei rifiuti, pulizia delle macchie da versamento di liquidi e rimozione dei vassoi per mantenere pulite le aree destinate ai clienti.
- Mantenimento di elevati standard di servizio alla clientela anche durante i turni di lavoro più stressanti e le operazioni più impegnative.
- Gestione delle consegne ai clienti e assistenza nell'esecuzione degli ordini al fine di promuovere la massima soddisfazione degli utenti.

Istruzione e formazione

Giugno 1999

Dante Alighieri
Licenza Media

Rende

Lingue

Italiano: Madrelingua

Inglese: B1

Intermedio

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

Raffaele Cucunato