

# ALESSANDRO NOBILI

## Profilo

Dopo il diploma presso l'istituto Nelson Mandela, ho deciso di entrare a far parte del team dell'azienda di famiglia dove ho avuto la possibilità di accrescere le mie esperienze lavorative.

Ho potuto mettermi in gioco non solo per quanto riguarda la gestione della sala, ma anche nella scelta e nel reperire le materie prime necessarie per costruire i menu del giorno, mi sto confrontando con l'esperienza di persone che fanno questo lavoro da oltre 30 anni e cerco di portare le mie idee e visioni.

Nel lavoro di squadra trovo una grande motivazione per apprendere e portare a termine nel migliore dei modi tutti i compiti che mi vengono assegnati.

## Esperienza

### **RISTORANTE DA GEREMIA, CAMERIERE E GESTIONE SALA DA LUGLIO 2021- PRESENTE**

- Controllo e aggiornamento dell'inventario, verifica periodica di approvvigionamento delle materie necessarie.
- Comprensione delle reali esigenze del cliente, al fine di rendere l'esperienza nel nostro locale il più gradita possibile.
- Amministrazione e contabilità del locale.
- Sanificazione e controlli da protocollo ANTI-COVID

### **CAFFE' BISTROT VIA ROMA | OTTOBRE 2020- STAGE**

- Esperienza in ambito scolastico.
- Conoscenza dei menu proposti
- Sanificazione delle apparecchiature e pulizia dei ripiani e dei tavoli per prevenire la diffusione dei batteri.
- Comunicazione piacevole con i clienti anche durante i periodi più frenetici ai fini di promuovere un ambiente divertente e positivo

### **RISTORANTE LA BAITA D'ORO | MARZO 2019- STAGE**

- Esperienza in ambito scolastico.
- Conoscenza dei menu proposti, per poter consigliare al meglio il cliente.
- Organizzare e risistemazione la sala prima e dopo servizio.

## Istruzione

**DIPLOMA IIS NELSON MANDELA- ALBERGHIERA | GIUGNO 2021 | 42035 CASTELNOVO NE' MONTI (RE)**

## Competenze e abilità

- Contabilità e budget
- Capacità di lavorare sotto stress
- Conoscenza lingua francese ed inglese scolastico
- Educatore, allegro e vitale.
- Ottime capacità interpersonali e di comunicazione

## Attività e interessi

Cinema, musica, sport di squadra ( calcio, basket), escursionismo, sci, viaggi.

ALESSANDRO NOBILI	
<p><b>OBIETTIVO</b> </p> <p>Dopo il diploma presso l'istituto Nelson Mandela, ho deciso di entrare a far parte del team dell'azienda di famiglia dove ho avuto la possibilità di accrescere le mie esperienze lavorative. Ho potuto mettermi in gioco non solo per quanto riguarda la gestione della sala, ma anche nella scelta e nel reperire le materie prime necessarie per costruire i menu del giorno, mi sto confrontando con l'esperienza di persone che fanno questo lavoro da oltre 30 anni e cerco di portare le mie idee e visioni. Nel lavoro di squadra trovo una grande motivazione per apprendere e portare a termine nel migliore dei modi tutti i compiti che mi vengono assegnati.</p>	<p><b>FORMAZIONE</b> </p> <p><u>2021</u>      <b>DIPLOMA</b>  <i>IIS NELSON MANDELA / castelnovo ne monti</i></p> <p style="padding-left: 40px;">settore enogastronomia</p> <hr/> <p><b>PERCORSO PROFESSIONALE</b> </p> <p><u>LUG. 2021</u>  <b>GESTIONE SALA</b>  <i>RISTORANTE DA GEREMIA / castelnovo ne monti</i></p> <p><b>IN CORSO</b>      <b>RISTORANTE DA GEREMIA, CAMERIERE e gestione sala da luglio 2021 - PRESENTE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Controllo e aggiornamento dell'inventario, verifica periodica di approvvigionamento delle materie necessarie.</li> <li>- Comprensione delle reali esigenze del cliente, al fine di rendere l'esperienza nel nostro locale il più gradita possibile.</li> <li>- Amministrazione e contabilità del locale.</li> <li>- Sanificazione e controlli da procolo ANTI-COVID</li> </ul>