

ALESSANDRA PIRAS

Via Cavour, 41, Alghero, SS 07041 | 3314416927 | alessandrapiras11@gmail.com

profilo professionale

Professionista della ristorazione motivato con eccellenti capacità di gestione del denaro e di preparazione dei cibi. Competente nella preparazione di bevande, nello stoccaggio dei materiali di consumo e nella pulizia delle superfici. Estremamente attento alla soddisfazione del cliente attraverso la proposta di un servizio efficiente e di qualità.

capacità e competenze

- Orientamento al cliente, gentilezza e disponibilità
- Standing curato e professionale
- Attenzione al dettaglio
- Abitudine al lavoro in contesti dinamici
- Autonomia e velocità operativa
- Attitudine collaborativa

esperienze lavorative e professionali

Barista caffetteria

Gen 2019 - Dic 2020

Gino da campo

Manchester

- Accoglienza cordiale e intrattenimento dei clienti durante il servizio.
- Allestimento e rifornimento degli espositori gastronomici.
- Servizio al banco per prima colazione, aperitivi, cocktail e long drink.
- Cura del servizio al banco e collaborazione al servizio ai tavoli.
- Controllo delle scorte di magazzino e gestione dei rapporti con i fornitori.
- Preparazione dei prodotti in menù e altri drink off-label richiesti dai clienti.

Cameriera

Mag 2018 - Gen 2019

Gino da campo

Manchester

- Presentazione del conto e supporto nella gestione dei pagamenti.
- Rifornimento e organizzazione dell'area buffet.
- Raccolta dei piatti, sostituzione delle posate e servizio bevande con cortesia ed efficienza.
- Pulizia e riordino della sala da pranzo a fine servizio.
- Accoglienza dei clienti e accompagnamento ai tavoli.
- Pulizia e rifornimento delle console durante il servizio.

Head chef

Gen 2017 - Apr 2018

A filo

Londra

- Calcolo dei costi di materie prime e preparazione e definizione dei prezzi al pubblico.
- Supervisione e verifica della corretta applicazione delle norme igieniche in cucina da parte di tutto il personale.
- Pianificazione degli acquisti e supporto nell'emissione degli ordini e nella gestione delle scorte di magazzino.
- Gestione di turni, ferie, permessi e malattie della brigata, garantendo la continuità del servizio.
- Rinnovo periodico del menù in base alle stagioni o a nuove tendenze del mercato gastronomico.
- Ispezione regolare e manutenzione ordinaria delle attrezzature di cucina.

Sous chef

Mag 2013 - Gen 2017

Giovanni Rana

Londra

- Verifica della realizzazione dei piatti secondo le ricette e in conformità con gli standard richiesti.
- Pianificazione e direzione delle operazioni di preparazione degli ingredienti e delle attrezzature di cucina.
- Gestione della cucina, delegazione e assegnazione dei compiti della brigata in assenza del capocuoco.
- Coordinamento della squadra in cucina e di sala in collaborazione con il responsabile di sala.
- Organizzazione e gestione delle scorte alimentari e dei rapporti con i fornitori.

Chef de partie

Apr 2012 - Apr 2013

Daphne's

Londra

- Gestione della preparazione delle pietanze per funzioni ed eventi speciali ad elevato volume.
- Supervisione alla preparazione e cottura dei pasti, verifica della porzionatura e dell'impiattamento.
- Monitoraggio dello stato di pulizia e sicurezza della postazioni di cucina.

Istruzione e formazione

Istituto tecnico Angelo Roth

- Diploma geometra

Lug 2007

Alghero

Obiettivi conseguiti

- Risoluzione dei problemi in modo creativo.
- Gestione dello staff.
- Buone doti di comunicazione.