

3501160271 mary.palazzolo1996@gmail.com

Via Trapani 12, 92016, Ribera

Data di nascita: 06/08/1996 | **Patentediguida:** Categoria B

Capacità e competenze

- Conoscenza menù
- Conoscenza di Opera PMS
- Servizio al tavolo
- Utilizzo di software di prenotazione
- Preparazione dei cocktail
- Gestione dei reclami
- Gestione delle priorità
- Preparazione colazioni
- Utilizzo di email
- Capacità di apprendimento rapido
- Capacità di mise en place
- Gestione prenotazioni
- Conoscenza dei menù
- Gestione delle riserve
- Professionalità
- Capacità di multitasking
- Conoscenza dei liquori
- Problem solving
- Pulizia delle stanze
- Rifornimento minibar
- Software di gestione ristorante
- Gestione ordini ristorante
- Conoscenza di Internet
- Conoscenza dei vini
- Servizio in sala
- Conoscenza delle bevande
- Familiarità con software di prenotazione
- Gestione delle ordinazioni
- Conoscenza protocolli pulizia
- Gestione del servizio buffet
- Gestione dei pagamenti

Istruzione e formazione

Profilo professionale

Giovane professionista orientato ai risultati, con eccellenti doti comunicative e spirito di squadra. Grazie alle mie precedenti esperienze, ho maturato una spiccata capacità di gestione delle priorità e flessibilità operativa. Cerco un'opportunità stimolante dove poter mettere a frutto le mie competenze tecniche e la mia attitudine al problem solving.

Esperienze lavorative e professionali

07/2025 - Attuale

Cameriera ai piani e di sala

Sicilitude | Ribera, Ag

- Servizio ai tavoli con velocità, cortesia e precisione.
- Sbarazzo dei tavoli e pulizia della sala.
- Gestione delle prenotazioni e degli ordini.
- Allestimento della mise en place.
- Consulenza ai clienti nella scelta delle pietanze più adatte in base a gusti e specifiche esigenze alimentari.
- Supporto alla reception nell'accoglienza dei clienti.
- Elaborazione e consegna del conto e gestione dei pagamenti cartacei ed elettronici.
- Collaborazione alla gestione degli ordini verificando le scorte di prodotti, biancheria da tavola, posate e bicchieri.
- Controllo delle scorte dei prodotti e manutenzione e riordino delle attrezzature per le pulizie.
- Supporto al team di sala e collaborazione costante con la cucina per garantire un servizio rapido e di qualità.
- Illustrazione ai clienti dei piatti del giorno e delle specialità di stagione.
- Verifica dell'effettiva disponibilità delle pietanze proposte nel menu.

03/2023 - 09/2025

Cameriera di sala

Coltello e forchetta | Ribera, Ag

- Servizio ai tavoli con velocità, cortesia e precisione.

Competenze linguistiche

Inglese: A1

Principiante

- Sbarazzo dei tavoli e pulizia della sala.
- Supporto al team di sala e collaborazione costante con la cucina per garantire un servizio rapido e di qualità.
- Allestimento della mise en place.
- Gestione delle prenotazioni e degli ordini.
- Illustrazione al cliente dei piatti del giorno e delle specialità di stagione.
- Supporto alla reception nell'accoglienza dei clienti.
- Collaborazione alla gestione degli ordini verificando le scorte di prodotti, biancheria da tavola, posate e bicchieri.
- Elaborazione e consegna del conto e gestione dei pagamenti cartacei ed elettronici.
- Verifica dell'effettiva disponibilità delle pietanze proposte nel menu.
- Accompagnamento degli ospiti ai tavoli in base ai posti assegnati.
- Dimostrazione di un comportamento educato e professionale nei confronti dei clienti al fine di incoraggiare le richieste di informazioni e gli ordini.
- Disposizione di tavoli, sedie e posate e allestimento di tavolate destinate a gruppi numerosi.
- Preparazione di vassoi, posate e stoviglie e disposizione di condimenti, cestini di pane e grissini.
- Preparazione e servizio al tavolo di bibite e bevande in base a quanto richiesto dal cliente.
- Presenza delle ordinazioni e consegna degli ordini al personale di cucina.
- Gestione completa dei tavoli assegnati garantendo gli standard di servizio adeguati e la soddisfazione dei clienti.
 - Collaborazione con il personale di cucina per assicurare la gestione degli ordini e la rapidità del servizio.
- Verifica della soddisfazione degli ospiti durante il servizio e risoluzione di eventuali problematiche.
- Trasporto attento delle ordinazioni dalle aree cucina e bar ai tavoli e, una volta che i clienti hanno finito, togliere piatti e bicchieri vuoti.
- Gestione delle prenotazioni e disposizione dei coperti prima dell'arrivo degli ospiti.
- Presentazione del menù e dei piatti del giorno ai clienti rispondendo ad eventuali domande precedenti l'ordinazione.
- Sistemazione ottimale degli ospiti con esigenze speciali, compresi i seggiolini per bambini e le sedie a rotelle.
- Rifornimento dei contenitori di tovaglioli, cannucce, posate e delle bottigliette di condimento.
- Organizzazione della location e selezione del set di piatti, posate, bicchieri da vino e acqua più adeguato all'occasione.
- Elaborazione del conto, gestione dei pagamenti ed emissione delle ricevute.

01/2022 - 08/2022

Lavapiatti

Trattoria Borsalino BVBA | Middelkerke, Fiandre Occidentali, Belgio

- Lavaggio di pentole, padelle e vassoi con lavastoviglie industriali.
- Lavaggio e sanificazione delle stoviglie e dell'ambiente cucina.
- Pulizia e riposizionamento di stoviglie, bicchieri e utensili garantendone la costante disponibilità.
- Pulizia e igienizzazione delle superfici della cucina utilizzando i prodotti adeguati.
- Raschiatura e prelavaggio di piatti sporchi prima del passaggio in lavastoviglie.
- Lavaggio di tavoli da lavoro, pareti, pavimenti e attrezzature per frigoriferi e cucina.
- Pulizia di contenitori e bidoni della spazzatura.
- Manutenzione e igienizzazione delle attrezzature da cucina.
- Lavaggio e sanificazione delle aree di preparazione dei cibi con strofinacci, acqua calda e prodotti specifici per la pulizia.
- Supporto al personale di cucina e sala durante i periodi di elevata affluenza.
- Pulizia, sanificazione e organizzazione di carrelli, vassoi e cestini.
- Rimozione di scarti alimentari e di potenziali contaminanti.
- Rifornimento e riordino delle dispense e delle celle frigorifere.
- Lavaggio e asciugatura delle stoviglie assicurando l'eliminazione di aloni e macchie.
- Rimozione regolare dei rifiuti e degli scarti alimentari al fine di mantenere gli spazi di lavoro puliti e ordinati.
- Manutenzione e pulizia della strumentazione e degli utensili di cucina.
- Pulizia e organizzazione delle aree della cucina per promuoverne l'efficienza.

06/2019 - 08/2019

Cameriera di sala

Coltello e forchetta | Ribera , Ag

- Servizio ai tavoli con velocità, cortesia e precisione.
- Sbarazzo dei tavoli e pulizia della sala.
- Supporto al team di sala e collaborazione costante con la cucina per garantire un servizio rapido e di qualità.
- Allestimento della mise en place.
- Gestione delle prenotazioni e degli ordini.
- Illustrazione al cliente dei piatti del giorno e delle specialità di stagione.
- Supporto alla reception nell'accoglienza dei clienti.
- Collaborazione alla gestione degli ordini verificando le scorte di prodotti, biancheria da tavola, posate e bicchieri.
- Consulenza al cliente nella scelta delle pietanze più adatte in base a gusti e specifiche esigenze alimentari.

- Elaborazione e consegna del conto e gestione dei pagamenti cartacei ed elettronici.
- Verifica dell'effettiva disponibilità delle pietanze proposte nel menu.
- Accompagnamento degli ospiti ai tavoli in base ai posti assegnati.
- Dimostrazione di un comportamento educato e professionale nei confronti dei clienti al fine di incoraggiare le richieste di informazioni e gli ordini.
- Disposizione di tavoli, sedie e posate e allestimento di tavolate destinate a gruppi numerosi.
- Preparazione di vassoi, posate e stoviglie e disposizione di condimenti, cestini di pane e grissini.
- Preparazione e servizio al tavolo di bibite e bevande in base a quanto richiesto dal cliente.
- Presenza delle ordinazioni e consegna degli ordini al personale di cucina.
- Gestione completa dei tavoli assegnati garantendo gli standard di servizio adeguati e la soddisfazione dei clienti.
 - Collaborazione con il personale di cucina per assicurare la gestione degli ordini e la rapidità del servizio.
- Verifica della soddisfazione degli ospiti durante il servizio e risoluzione di eventuali problematiche.
- Trasporto attento delle ordinazioni dalle aree cucina e bar ai tavoli e, una volta che i clienti hanno finito, togliere piatti e bicchieri vuoti.
- Gestione delle prenotazioni e disposizione dei coperti prima dell'arrivo degli ospiti.
- Presentazione del menù e dei piatti del giorno ai clienti rispondendo ad eventuali domande precedenti l'ordinazione.
- Sistemazione ottimale degli ospiti con esigenze speciali, compresi i seggiolini per bambini e le sedie a rotelle.
- Rifornimento dei contenitori di tovaglioli, cannuce, posate e delle bottigliette di condimento.
- Organizzazione della location e selezione del set di piatti, posate, bicchieri da vino e acqua più adeguato all'occasione.
- Elaborazione del conto, gestione dei pagamenti ed emissione delle ricevute.
- Formazione dei nuovi camerieri sulle politiche del ristorante, le tecniche di servizio e le caratteristiche del menù, garantendo la qualità del servizio offerto.
- Supporto nell'organizzazione di serate a tema per attrarre nuovi clienti e promuovere il ristorante.
- Coordination con il personale di cucina per assicurare la rapidità del servizio e aumentare la soddisfazione dei clienti.