



Vincenzo Capone



LINGUE
ITALIANO MADRELINGUA
INGLESE Cs CON ATTENZIONE AD IMPARARE

SU DI ME

Operatore di Sala / Bar

Diplomato presso scuola alberghiera, con specializzazione in sala e bar e consolidata esperienza nel settore della ristorazione e caffetteria a Frattamaggiore.

Competenze principali:

Eccellenti capacità relazionali e di servizio al cliente, orientato a garantire un'esperienza positiva e memorabile.
Conoscenza approfondita delle tecniche di servizio, della mise en place e del lavoro di squadra.
Gestione efficiente di ambiente di lavoro ordinato e accogliente, mantenendo standard elevati anche sotto pressione.
Dinamico, paziente, attento ai dettagli e appassionato del proprio lavoro.
Forte orientamento alla crescita professionale e al miglioramento continuo delle competenze.
Obiettivo: contribuire al successo del locale attraverso un servizio di alto qualità e collaborazione efficace con il team

ESPERIENZA • 2020 - 2022

• ARTO PIZZAIOLO

Pizzeria Doppio zero Frattamaggiore

Assistere il pizzaiolo nella preparazione degli impasti seguendo le ricette tradizionali.
Mantenere pulita e ordinata l'area di lavoro, compresi gli utensili e le attrezzature della pizzeria.
Monitorare il corretto funzionamento delle attrezzature da cucina relative alla preparazione della pizza. Collaborare alla preparazione delle basi della pizza, curando la disposizione degli ingredienti freschi

• 2022 - 2023

• PIZZERIA DA FRANCESCO Operatore di sala

Gestione del servizio in sala garantendo un'esperienza clienti eccellente
Gestione del servizio in sala garantendo un'esperienza clienti. Mantenimento della norme igienico-sanitarie e sicurezza sul lavoro in ambito ristorazione
Interazione e gestione delle relazioni con la clientela per assicurare un servizio di qualità

• BAR GALLO

Barista Preparazione e servizio bevande calde e fredde con attenzione alla qualità e alla presentazione
Accoglienza interazione cordiale con la clientela per garantire un'esperienza positiva Gestione della macchina del caffè e delle attrezzature da bar conformità alle norme igieniche
Gestione delle scorte di materie prime e non Conoscenza approfondita delle diverse tipologie di caffè e tecniche di preparazione artigianale. Mantenimento della pulizia e dell'ordine del banco bar e dell'area di lavoro

• 02-2023 - 06-2025

PIZZERIA FOOD LOVER

- Operatore di Sala
- Responsabilità e competenze:
- Gestione del servizio in sala, garantendo un'esperienza eccellente ai clienti.
- Interazione e gestione delle relazioni con la clientela per assicurare un servizio di qualità.
- Affertimento della sala e preparazione della mise en place.
- Organizzazione di feste ed eventi.
- Mantenimento delle norme igienico-sanitarie e sicurezza sul lavoro in ambito ristorazione.

• 08-2023 - 02-2026

EDUCAZIONE

• 2010 SET-2013 GIU MASSIMO STANZIONE,

FRATTAMAGGIORE
DIPLOMA SCUOLA MEDIA

• 2018 SET-2023 GIU. ISTITUTO ANDREA TORRENTE,

CASORIA
DIPLOMA IN SALA-BAR

Competenze Professionali

Servizio e sala: Gestione del servizio in sala con attenzione alla qualità e alla precisione. Allestimento sala e preparazione della mise en place.

Conoscenza delle tecniche di decorazione e delle attrezzature di sala.

Organizzazione eventi, banchetti e feste. Accoglienza e gestione delle relazioni con la clientela.

Bar e caffetteria: Uso professionale della macchina del caffè e conoscenza delle tipologie di caffè.

Conoscenza delle bevande e gestione delle scorte del bar.

Preparazione e servizio di cocktail e drink (se applicabile).

Competenze trasversali: Sicurezza sul lavoro, igiene e mantenimento ordine in sala.

Lavoro in team, comunicazione efficace e capacità di ascolto.

Gestione del tempo, adattabilità e flessibilità orario.

Precisione, attenzione ai dettagli e resistenza allo stress.

Orientamento al cliente e capacità di creare esperienze positive.

Vincenzo Capone