

INFORMAZIONI PERSONALI



Elia Spanu



| Data di nascita 22/10/1985

POSIZIONE RICOPERTA

Bar Manager

OCCUPAZIONE DESIDERATA

Bar tender

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

01/09/2020- Ad ora data attuale

Bar tender

Orange Lounge bar Alghero Italia

- Controllo gestione e responsabilità della cassa
- Coordinare il funzionamento del Bar durante i propri turni
- Formazione dei dipendenti su conoscenze di base sui prodotti, gestione e motivazione del personale
- Gestione degli aspetti amministrativi come la conduzione del magazzino e gli acquisti
- Sovrintendere e provvedere alla cura e all' igiene dei luoghi e delle attrezzature utilizzate
- Preparazione di Cocktail list

01/04/2018- 01/03/2020

Bar Manager

Sardus cucina Italiana, Altrincham, Manchester (Regno Unito)

- Assumersi la responsabilità per le prestazioni aziendali del Bar
- Preparare report a fine turno /settimana, compresi il controllo del personale, il controllo dei prodotti e le vendite
- Creare una Cocktail List e Una Carta del Vino con il Restaurant Manager
- Coordinare il funzionamento del Bar durante i turni programmati
- Formazione dei dipendenti su conoscenze di base ed avanzate sui prodotti ed attrezzature del bar, gestione e motivazione del personale
- Rispondere alle domande ed ai reclami dei clienti
- Incontrare e salutare i clienti offrire consigli sulla scelta dei vari prodotti
- Mantenere elevata standard di controllo qualità ,igiene,salute e sicurezza

01/12/2017-25/03/2018

Bartender

Mercato Italiano Bramahall Mancheter (Regno Unito)

- Accoglienza Clienti All' arrivo al Bar

- Presentare ai clienti il menu ed annunciare i menu speciali
- Rispondere alle domande sulle opzioni del menu, ingredienti e prezzi ed rispettiva preparazione del suddetto prodotto
- Ricevere i pagamenti in contanti e con carta di credito e gestione di cassa
- Mantenere elevata standard di controllo qualità ,igiene,salute e sicurezza
- Mantenere e controllare i livelli di scorte dei prodotti, responsabile degli ordini ai fornitori
- Incontrare i manager quotidianamente o regolarmente per conoscere le modifiche ai menu e le offerte speciali, nonché per discutere delle prossime prenotazioni e dei clienti con esigenze speciali

01/06/2011-15/11/2017

Bartender

Orange Lougbar Alghero Italia

- Controllo gestione e responsabilità della cassa
- Coordinare il funzionamento del Bar durante i propri turni
- Formazione dei dipendenti su conoscenze di base sui prodotti, gestione e motivazione del personale
- Gestione degli aspetti amministrativi come la conduzione del magazzino e gli acquisti
- Sovrintendere e provvedere alla cura e all' igiene dei luoghi e delle attrezzature utilizzate
- Preparazione di Cocktail list

01/10/2008-25/03/2011

Bartender

Dolcevita Blue Star Ossi Siesta Clab Alghero

- Controllo ed Utilizzo cassa
- Gestione e responsabile dell' area di lavoro
- Preparazione di bevande miscelate e no
- Presentare promuovere e vendere prodotti specifici previamente indicati dal BarManager
- Responsabile alla cura e all' igiene dei luoghi e delle attrezzature utilizzate

01/03/2008-15/09/2008

Bartender

Ristorante Micas de Miral Alghero

- Gestione e responsabile dell' area di lavoro
- Preparazione di Cocktail list e rispettiva preparazione dei prodotti
- Responsabile alla cura e all' igiene dei luoghi e delle attrezzature utilizzate

ISTRUZIONE E FORMAZIONE**Diploma in scienze Socio Psico Pedagogiche 77/100**

Istituto Liceo Scientifico Enrico Fermi Alghero Italia

Corso Base Bartender

Presso Scuola Flair Academy American Bartending Service Milano

Corso Advance Bartender

Presso Scuola Flair Academy American Bartending Service Milano

Corso Mixology

Presso Scuola The Bartenders Sassari

Corso Caffetteria

Presso Scuola The Bartenders Sassari

Corso Caffetteria e LatArt Basic

Presso Scuola Lime Alghero

Food Allergy Training

Sardus Restaurant Manchester

HCCP Level 2 Food Hygiene and Safety

Sardus Restaurant Manchester

Emergency First Aid at Work

Sardus Restaurant Manchester

Analisi dei rischi sul posto di lavoro, prevenzione e primo soccorso

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

Inglese

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B2	B2	B2	B2	B2

Competenze comunicative

- possiedo ottima competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza lavorativa nelle varie strutture
- Come responsabile di un team di lavoro, ho sviluppato ottime doti diplomatiche e di gestione delle problematiche individuali e collettive dei dipendenti
- Capacita di comunicare in Italiano , Inglese

Competenze organizzative e gestionali

- Leadership , in quanto responsabile di un team di piu di 10 elementi
- Competenze di Managment acquisite come responsabile
- Ottima capacita di formazione di nuovo personale

Competenze professionali

- Ottime capacita di Problem Solving
- Capacita di trovare mosse di marketing mirate a sviluppare ed incrementare le vendite
- Padronanza nel controllo dei processi di salvaguardia alimentare, di procedure igienico sanitarie e del rispetto degli standard di servizio

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE

Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente intermedio	Utente intermedio	Utente Base	Utente Base	Utente Base

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

- buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione)

Patente di guida B

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".