
FRANCESCO MURA

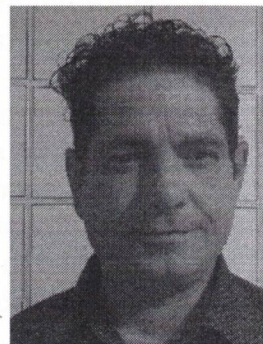
📍 Via BRIGATA SASSARI,62, 07041, ALGHERO , SS

☎ 3478895430

✉ mura.francesco76@gmail.com

🎁 21/12/1976

🚗 B



Profilo professionale

Professionista nell'ambito della ristorazione con esperienza pluriennale nella gestione di team fino a 20 membri garantendo organizzazione impeccabile, rispetto delle linee guida ed efficienza esecutiva. Pone massima attenzione alla formazione del personale come chiave per il miglioramento continuo del servizio e per il rafforzamento dello spirito di squadra. Forte orientamento agli obiettivi e attitudine pragmatica con alle spalle 30 anni di esperienza nel settore della RISTORAZIONE nella gestione di team. Si distingue per la capacità di individuare con precisione i bisogni operativi dell'azienda e sviluppare soluzioni volte a tagliare i costi, migliorare gli utili e aumentare la soddisfazione dei clienti. Leadership organizzativa, spiccate doti negoziali e forte motivazione uniti a spirito di adattamento e solide capacità gestionali e operative al servizio dell'azienda per il conseguimento degli obiettivi prefissati. Buona conoscenza in ambito ristorazione, forte motivazione a crescere professionalmente nel ruolo. Può contare su buone doti organizzative e di gestione del tempo. Sa inserirsi senza troppe difficoltà in nuovi contesti lavorativi grazie a spirito di squadra e ottime capacità di ascolto e comunicazione.

Capacità e competenze

- Capacità di lavoro in ambienti frenetici
- Elementi di gastronomia
- Conoscenza dei diversi tipi di servizio
- Doti comunicative e relazionali
- Competenze informatiche
- Tecniche di accoglienza
- Standing professionale
- Procedure di gestione delle prenotazioni
- Capacità di supervisione
- Supervisione dei dipendenti
- Capacità di coordinamento del team di sala
- Servizio al tavolo
- Norme di igiene alimentare
- Disponibilità al lavoro su turni
- Conoscenza delle voci di menu
- Utilizzo del sistema POS
- Servizio per catering e ricevimenti
- Attenzione al cliente
- Predisposizione al contatto col pubblico
- Problem solving
- Formazione dei dipendenti
- Doti organizzative
- HACCP
- Gestione cassa e pagamenti
- Doti relazionali
- Tecniche di fidelizzazione del cliente
- Criteri di mise en place
- Aspetto curato e professionale
- Cordialità
- Procedure di presa delle ordinazioni
- Velocità
- Rapidità di servizio
- Teamworking
- Tecniche di inventario
- Efficienza

Esperienze lavorative e professionali

Maggio 2008 - Ottobre 2022

Maitre di sala

Alghero

Servizi Turistici "Mirador"

- Conferimento dei compiti della brigata di sala, controllo dei tavoli e degli allestimenti assicurando una mise en place impeccabile.

- Gestione di reclami e richieste particolari della clientela su prodotti e servizi.
- Mantenimento di elevati standard di servizio tramite il coordinamento e la supervisione delle attività di bar e sala.
- Accoglienza dei clienti all'ingresso del locale assicurando un servizio di alto livello durante la permanenza nel ristorante.
- Definizione degli orari e dei turni di lavoro della brigata di sala in base alle aperture e alle esigenze di servizio.
- Miglioramento della customer experience e del grado di soddisfazione del cliente consigliando piatti e abbinamenti enogastronomici.
- Suggerimento dei migliori abbinamenti di vini e pietanze in base alle preferenze degli ospiti.
- Ricezione delle prenotazioni, assegnazione dei tavoli e gestione di disdette e cambi di prenotazione all'ultimo minuto.
- Gestione del team e cura delle relazioni e della collaborazione fra dipendenti al fine di migliorare la qualità del lavoro.
- Formazione del personale di sala sulle norme di comportamento e di servizio.
- Direzione e supervisione del servizio di sala e coordinamento con i carichi di lavoro della cucina.
- Presentazione di menù e carta dei vini e suggerimento di abbinamenti e piatti del giorno.
- Coordinamento dell'allestimento di sala e della preparazione dei coperti.
- Accoglienza dei clienti, verifica delle prenotazioni e accompagnamento ai tavoli.
- Controllo e supervisione della mise en place nel rispetto delle linee guida della cucina.
- Presentazione del conto e gestione dei pagamenti in cassa o al tavolo.
- Cura dello stato degli arredi della sala e supervisione in caso di riparazioni.
- Definizione e organizzazione di orari e turni di lavoro della brigata di sala.
- Controllo delle fasi di pulizia della sala e di riassetto dei tavoli.
- Gestione delle richieste riguardo al servizio o altre esigenze dei commensali.
- Risoluzione di eventuali reclami dei clienti in modo professionale e cortese.
- Vigilanza sulla corretta applicazione delle norme in materia di igiene e sicurezza sul lavoro da parte dello staff.

Gennaio 2005 - Maggio 2008

Titolare Ristorante

me stesso

Alghero

- Direzione del personale in merito a mansioni, turni, permessi, ferie, promozioni e retribuzioni.
- Ottimizzazione entrate-uscite per il raggiungimento degli obiettivi di fatturato a medio-lungo termine.
- Miglioramento della customer satisfaction previa rilevazione dei livelli di gradimento del cliente.
- Controllo periodico degli indici economici e di bilancio per valutare la redditività dell'attività.
- Organizzazione della logistica interna e degli ambienti sul piano estetico, funzionale e operativo.
- Definizione della proposta gastronomica in concerto con lo chef e la brigata di cucina.
- Inventario prodotti, gestione delle relazioni con i fornitori e supervisione degli approvvigionamenti.
- Amministrazione autonoma dell'attività di ristorazione sul piano operativo, legale e commerciale.
- Supervisione dei processi di ristorazione per assicurare l'applicazione della normativa HACCP.
- Studio dei trend culinari con lo chef e pianificazione del pricing e dell'offerta gastronomica.
- Gestione ordinaria della contabilità e disbrigo degli adempimenti di natura amministrativa.
- Ispezione periodica di attrezzature per la preparazione e lo stoccaggio del cibo allo

scopo di valutarne il funzionamento e garantirne l'ottimo stato di funzionamento.

- Salvaguardia dell'azienda, dei membri del team e dei clienti attraverso il monitoraggio del consumo di alcol e il mantenimento dell'operatività in linea con i requisiti di legge.

Istruzione e formazione

Licenza Media

Alghero

Scuola media n.3

Lingue

Italiano Madrelingua

Inglese

C1

Francese

B1

Avanzato

Intermedio

Spagnolo

C1

Avanzato

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio CV ex art. 13 del decreto legislativo 196/2003 e art. 13 del regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei singoli cittadini in merito al trattamento dei dati personali

Francesco Mura