
Brando Zanlorenzi

Data di nascita: 27/04/2002

Profilo professionale

Capacità e competenze

- Standing impeccabile
 - Capacità di accoglienza e gestione del cliente
 - Conoscenza delle regole del galateo per impiattamento e servizio
 - Conoscenza delle tipologie di servizio
 - Velocità nel servizio
 - Conoscenza della normativa sull'igiene e la sicurezza alimentare
 - Doti organizzative
 - Gestione autonoma della sala ristorante
 - Buona dialettica
-

Esperienze lavorative e professionali

Maggio 2022 a Attuale **Gina al Porto Romano**

Fiumicino

Cameriere di sala

- Elaborazione e consegna del conto e gestione dei pagamenti cartacei ed elettronici.
 - Supporto al team di sala e collaborazione costante con la cucina per garantire un servizio rapido e di qualità.
 - Confronto quotidiano con il personale di cucina in merito al menu e all'effettiva disponibilità dei prodotti.
 - Gestione delle prenotazioni, informando in anticipo camerieri e gestori in caso di gruppi numerosi, e disposizione dei coperti prima dell'arrivo degli ospiti.
 - Organizzazione della location prescelta in modo che risulti esteticamente accattivante, selezione del set di piatti, posate, bicchieri da vino e acqua più adeguato all'occasione e verifica dell'assenza di macchie di sporco, aloni e ammaccature.
-

Istruzione e formazione

2022

Liceo Scientifico Antonio Labriola

Ostia RM

Scienze Applicate

Diploma Scientifico

Sono al 1° anno di università, RomaTre, Scienze Politiche/Governo e Amministrazioni
