




LUDOVICA GIORDAN



 25/09/2000

 categoria B

Profilo professionale

Cameriera ai piani in hotel competente e professionale, ha conseguito il diploma alberghiero, per poi inserirsi in realtà lavorative, tra cui Hotel Corallo. Ottima conoscenza delle principali tecniche alberghiere ed esperienza di 5 anni in questo ambito.

Grande motivazione nel portare a termine i compiti assegnati entro i tempi stabiliti e secondo i requisiti prefissati, si dimostra versatile nel problem solving e incline al lavoro di squadra.

Capacità e competenze

- Formazione nel settore alberghiero
- Esperienza nel settore alberghiero
- Autonomia operativa
- Pensiero analitico e capacità di problem solving
- Orientamento al cliente
- Capacità di gestione del tempo
- Buona manualità e precisione
- Capacità organizzative e di pianificazione
- Capacità di adattamento e flessibilità
- Forte motivazione e attitudine propositiva
- Predisposizione al lavoro di squadra
- Procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti, materiali e apparecchiature
- Procedure di smaltimento dei rifiuti
- Abilità comunicative ed interpersonali

Esperienze lavorative e professionali

Giugno 2021

-
ad oggi

Hotel Corallo

Fiumicino

Cameriera ai piani in hotel

- Pulizia e allestimento delle camere degli ospiti con lenzuola, asciugamani e prodotti per l'igiene personale.
- Gestione di eventuali oggetti smarriti secondo il regolamento aziendale.
- Comunicazione puntuale alla reception dell'avvenuta pulizia delle camere.
- Svuotamento dei cestini dell'immondizia di stanze e spazi comuni.
- Gestione di richieste ed esigenze speciali garantendo la soddisfazione degli ospiti.
- Organizzazione del lavoro da svolgere nelle camere in base agli arrivi e alle partenze previste.
- Raccolta e differenziazione dei rifiuti curandone lo smaltimento nel

rispetto della sicurezza personale e della salvaguardia ambientale.

Gennaio 2020

Da Isa pizza

Fiumicino

-

Banchista pizzeria

Giugno 2021

- Verifica e rotazione delle scorte alimentari, gestione degli ordini ai fornitori.
- Pulizia del bancone e degli utensili, strumenti e macchinari di cucina.
- Rifornimento continuo del banco pasticceria e dessert con selezioni di prodotti sempre freschi e disposti in modo da invogliare gli ordini.
- Pulizia di pareti, ventilatori e scarichi dei refrigeratori, delle vetrine di esposizione del cibo e dell'area di lavoro.
- Annotazione degli ordini ascoltando i clienti, documentando le voci di menu selezionate nonché eventuali sostituzioni e aggiunte.
- Mantenimento dell'ordine e della pulizia della postazione di lavoro.

Istruzione e formazione

Giugno 2019

Paolo Baffi

Fregene

Diploma: Alberghiero

Lingue

Italiano: Madrelingua

Inglese:

B1

Francese:

A2

Intermedio

Base

Spagnolo:

B1

Intermedio

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

Ludovica Giordan