



SIMONE CRESPI

CAMERIERE

SU DI ME

Ho iniziato subito a lavorare, dopo il diploma alberghiero, in un ristorante a conduzione familiare. Da numerosi anni lavoro in un raffinato bistro nel pieno centro di Firenze, dove svolgo numerose mansioni, anche di responsabilità. Ambisco ora ad un ruolo di Maître di Sala e sto studiando per diventare Sommelier ed offrire così un servizio completo ed impeccabile.

CONTATTI

Via Ugo Foscolo, 7 | Firenze
+39 333 123 45 67
simone.crespi@gmail.com

COMPETENZE TECNICHE

Servizio al tavolo
Conoscenza alimenti
Conoscenza abbinamenti cibo vino
Conoscenza norme di igiene
Conoscenza attrezzature di sala
Gestione prenotazioni

ABILITÀ PERSONALI

Comunicazione efficace
Problem solving
Lavorare in team
Orientamento al cliente

ABILITÀ DIGITALI

Microsoft Office
Google Suite
Social media
Cassa elettronica e POS
Platform

ESPERIENZE PROFESSIONALI

CAMERIERE DI SALA

09/2019 – *in corso* | Bistrot 4.9, Firenze

Per un elegante Bistrot in pieno centro a Firenze, in zona ad alto passaggio turistico, mi occupo di:

- Gestione delle prenotazioni
- Allestimento della sala
- Presa delle comande
- Consigliare abbinamenti con il vino
- Servizio al tavolo
- Gestione dei pagamenti

CAMERIERE DI SALA

09/2017 – 07/2019 | Da Tiziana, Firenze

Per un ristorante a conduzione familiare, mi sono occupato di:

- Allestimento e riordino della sala
- Servizio al tavolo
- Pubblicazioni su Instagram e Facebook

ISTRUZIONE

CORSO PER SOMMELIER

Primo livello – *in corso* | AIS Toscana

Sto frequentando il primo livello del corso per Sommelier, con l'obiettivo di conseguire tutti i livelli.

CORSO HACCP

2018 | Regione Toscana

Conseguito Attestato riconosciuto

ISTITUTO ALBERGHIERO GIOVANNI PASCOLI

2017 | Diploma con votazione 90/100

Indirizzo "Servizio di sala e vendita"

LINGUE STRANIERE

Inglese: Livello C1

Francese: Livello B1