



📞 3272867094

✉ raffaelegelsomino100800@gmail.com

📍 71044, Manfredonia

## PROFILO PROFESSIONALE

Diplomato in Elettronica & Elettronica, esperienze lavorative stagionali. Lavoro a contatto con alimenti e produzione degli alimenti con macchinari e a mano.

## CAPACITÀ E COMPETENZE

- Resistenza alla fatica
- Precisione esecutiva
- Attitudine al lavoro di squadra
- Flessibilità, dinamismo e motivazione
- Buona manualità
- Capacità di risoluzione dei problemi
- Predisposizione al lavoro manuale e ripetitivo
- Abilità di conduzione di [Macchinario]
- Ottima manualità e velocità di esecuzione
- Conoscenza delle caratteristiche dei materiali

# Raffaele Gelsomino

## ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Maggio 2021 - Attuale

**Operaio Pasta Fresca Le Specialità del Gargano** | Manfredonia, FG

- Approvvigionamento dei materiali e movimentazione dei prodotti mediante l'utilizzo in sicurezza di [Attrezzo/Macchina].
- Collaborazione e coordinamento con i colleghi per l'ottimizzazione dei tempi e delle lavorazioni.
- Rispetto delle normative e procedure aziendali e di sicurezza e uso costante e corretto dei dispositivi di protezione individuale.
- Attenta organizzazione e pianificazione di [Attività] identificando obiettivi e priorità e tenendo conto del tempo e delle risorse a disposizione per garantirne il corretto completamento.
- Gestione Scaffali
- Cassa
- Lavorazione a mano di dolci, Taralli e Paste di Mandorla

Settembre 2018 - Attuale

**Vice presidente Club "La Tartaruga Civilis"** | Manfredonia, FG

- Associazione Culturale(No Profit)

Luglio 2020 - Agosto 2020

**Barista Camping Lido Salpi** | Manfredonia, FG

- Gestione, preparazione ordini di caffetteria e bevande e servizio al banco e/o tavolo.
- Disposizione curata e ordinata dei prodotti da forno per la colazione nell'espositore e monitoraggio del corretto e continuo rifornimento delle vetrine del bar.
- Accoglienza cordiale dei clienti, registrazione degli ordini e gestione dei pagamenti alla cassa.
- Raccolta, preparazione degli ordini dell'area bar e servizio sia al bancone che in sala.
- Gestione pagamenti sia in contanti che carte ed emissione dello scontrino fiscale.
- Preparazione di bevande calde e fredde (caffetteria, centrifugati di frutta e verdura, spremute fresche, ecc.).
- Pulizia e riordino dei tavoli e del bancone di servizio.
- Carico e scarico di merci in magazzino.
- Preparazione di prodotti di caffetteria semplice ed elaborata e vendita di prodotti di pasticceria e gelateria.
- Pulizia e sanificazione delle aree di lavoro e delle attrezzature.
- Preparazione degli ordini con competenza e in tempi rapidi.

Maggio 2019 - Agosto 2019

**Cameriere Camping Lido Salpi** | Manfredonia, FG

- Allestimento sala e disposizione tavoli in base alle prenotazioni ricevute.
- Accoglienza alla clientela e offerta di un servizio professionale, cordiale

e competente.

- Presentazione delle specialità del giorno e consulenza ai clienti nella selezione di vini e dessert, avendo cura di indirizzarli verso le opzioni di maggior valore.
- Sgombero, pulizia e riordino dei tavoli ad ogni cambio turno.
- Monitoraggio della sala per verificare la disponibilità dei posti a sedere e rispondere tempestivamente alle richieste degli ospiti.
- Accoglienza clientela, presentazione menù del giorno e suggerimento di eventuali proposte alternative in caso di intolleranze o particolari esigenze dietetiche.
- Pulizia accurata della sala da pranzo a fine servizio e apparecchiatura dei tavoli per il giorno seguente.
- Presentazione del menù e dei piatti del giorno ai clienti, spiegazione dettagliata degli ingredienti e della preparazione qualora richiesta e inoltre rapido ed esauritivo delle ordinazioni alla cucina e al bar.
- Coordinamento con il Responsabile di sala per la disposizione dei tavoli e l'allestimento di tavolate destinate a gruppi numerosi.
- Accoglienza cordiale degli ospiti.
- Annotazione accurata delle ordinazioni, garantendo tempi di attesa brevi e la priorità nel servizio delle bevande ordinate.
- Rispetto delle procedure HACCP nella manipolazione degli alimenti, nella pulizia e nella sanificazione di attrezzature e ambienti.
- Aggiornamento dei clienti abituali sulle modifiche al menù e ad altri aspetti del servizio offerto.
- Organizzazione dei tavoli e dei coperti in base al tipo di evento (standard, cerimonie o eventi speciali) e per gruppi numerosi.

---

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2020

**Diploma di scuola secondaria** | Elettronica & Elettrotecnica  
ITIS "ROTUNDI-FERMI-EUCLIDE", Manfredonia , FG

---

## CORSI FORMATIVI

PREPARAZIONE CERTIFICAZIONE "EIPASS"  
Competenza nel computer

---

## SEZIONE PERSONALIZZATA

- Attività di volontariato presso ENPA Manfredonia, FG
- Patente B
- Presenza in Serie D(LND) con Manfredonia Calcio

---

## HOBBY

- Motori (Auto e Moto)
- Palestra (Bodybuilding)
- Calcio

---

## PROFILO LIKEDIN

<https://www.linkedin.com/in/raffaele-gelsomino-a3b422223>