

INFORMAZIONI DI CONTATTO

E-mail: mm70m@live.it

telefono: 3337904739



DESCRIZIONE

mi ritengo una MULTITASK, in quanto ho dovuto accrescere il mio savoir faire, i miei studi e le mie conoscenze senza dover dormire sugli allori.. grazie alla mia capacità di adattamento dettate dal momento e dalle situazioni, dalla società, e dalle persone.

sono oggi una persona completa, libera, e soprattutto consapevole di poter contribuire e condividere la mia persona per il bene comune, ciò che ha caratterizzato la mia vita in questi 51 anni di vita meravigliosa.

ESPERIENZA

imprenditrice edile

DP DESIGN SRL

RISTORAZIONE

IL MURETTO

CHEF-PIZZAIOLA

VARI RISTORANTI

GESTIONE CAMPEGGIO

LIDO SALPI

ISTRUZIONE

tecnico e perito commerciale

posta laurea WEB-MASTE

STUDI SCIENZE RELIGIOSE

ATTESTATO DI STENOGRAGA - DATTILOGRAFA

UFFICIO ATTESTATO DEL PACCHETTO - DELL' HTML

LINGUE

portoghese
madrelingua

italiano
madrelingua

FRANCESE

Livello avanzato . Diploma in
francese avanzato

COMPETENZE

PROFESIONALE

responsabile del servizio

TECNICHE

responsabile del servizio

INFORMATICA

responsabile del servizio

INTELLIGENZE

responsabile del servizio

CERTIFICATI E CORSI

- certificato: responsabile del servizio di prevenzione e protezione - rischio alto

corso e certificazione BLS-D
corso di imprenditoria femminile
corso di primo soccorso
- Certificato francese TCF (B1), Alliance Francaise, Roma (2015)

Alfonso Maria

MONICA MANTOVANO



via giotto,8, 71043,
manfredonia, Foggia



3337904739



mm70m@live.it

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Abilità comunicative e interpersonali
- Impostazione sicura del cantiere
- Flessibilità e capacità di adattamento
- Budget di progetto
- Creazione di programmi di base
- Precisione e attenzione ai dettagli
- Forte motivazione e attitudine propositiva
- Solida comunicazione orale
- Pensiero analitico e capacità di problem solving
- Competenze informatiche
- Contabilità e fatturazione

PROFILO PROFESSIONALE

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Imprenditrice edile, 04/2015 - ad oggi
mantovano monica, manfredonia, Foggia

- Esecuzione impeccabile dei piani di progetto, fornendo strumenti e attrezzature adeguate a tutto il personale di costruzione.
- Comprensione degli obiettivi assegnati con conseguente implementazione di strategie e azioni funzionali al raggiungimento degli stessi conseguendo [Descrizione del risultato].
- Promozione di un dialogo propositivo, rispettoso e aperto al confronto in grado di tenere conto delle specificità dell'interlocutore sia che si tratti di colleghi, superiori o clienti.

Ristoratrice, 04/2015 - 04/2016
mantovano monica, radda in chianti, siena

- Gestione dell'uso di ingredienti e prodotti alimentari valutando disponibilità, affluenza dei clienti e popolarità degli articoli, con una conseguente riduzione del [Numero] % dello spreco alimentare.
- Supervisione quotidiana dell'attività di [Numero] dipendenti in un esercizio [Tipo] mantenendo un'atmosfera stimolante allo scopo di ottimizzare l'operato dei propri dipendenti.
- Presa in carico di mansioni giornaliere di carattere finanziario per un valore complessivo di [Quantità] € in denaro contante e transazioni con carta di credito.
- 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.
- Mantenimento di elevati standard di qualità alimentare attraverso l'esame delle spedizioni, la supervisione delle preparazioni e il monitoraggio della qualità dei preparati per il rispetto delle norme sulla sicurezza alimentare.
- 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.

- Supervisione delle operazioni di pareggio dei registratori di cassa, riconciliazione delle transazioni e deposito degli incassi in banca con cadenza [Periodo].
- Aggiornamento di [Numero] dipendenti [Tipo] sulle modifiche al menu e sui cambi di procedura.

Gestore di attività, 01/2010 - 01/2015

matteo de cristofaro, Manfredonia, Foggia

- Controllo e aggiornamento dell'inventario, verifica periodica dello stato di approvvigionamento di [Prodotto] e inoltro di richieste d'acquisto a garanzia del livello di scorte necessario alla corretta operatività.
- Gestione accurata e puntuale della contabilità e delle scadenze fiscali obbligatorie, garantendo non solo precisione e ordine nei conti aziendali ma anche nella corretta archiviazione della documentazione.
- Partecipazione proattiva a [Attività] che ha portato a [Risultato], dimostrando forte motivazione all'eccellenza professionale.
- Fronta comprensione di istruzioni, feedback, domande e richieste grazie alla capacità di ascoltare attivamente il proprio interlocutore ed elaborare rapidamente risposte o azioni efficaci.
- Collaborazione efficace e proattiva con colleghi e superiori, operando in piena sinergia con il team al raggiungimento degli obiettivi prefissati.
- Organizzazione impeccabile del lavoro e pianificazione anticipata delle attività al fine di assicurare il rispetto costante dei requisiti qualitativi, di tempo e budget.
- Ottima gestione del carico di lavoro e delle relazioni professionali, rispondendo con calma ed equilibrio anche alle situazioni lavorative più impegnative.
- Elevata autonomia operativa ottenuta grazie a un'efficiente organizzazione e un'effettiva comprensione del proprio ruolo nel rispetto di scadenze e requisiti quantitativi e qualitativi richiesti.
- Comprensione delle reali esigenze del cliente al fine di individuare le soluzioni più veloci ed efficienti, garantendo un servizio d' eccellenza volto ad offrire un'esperienza soddisfacente nel rispetto di specifiche linee guida.
- Impostazione, avviamento e controllo della corretta operatività di [Strumento/Macchinario] a garanzia della continuità operativa e degli standard qualitativo-quantitativi.

Chef de rang, 04/2007 - 01/2010

diversi datori, Manfredonia, Foggia

- Gestione delle richieste degli ospiti di persona e per telefono, del servizio clienti e delle prenotazioni, facendo uso di [Software].

- Gestione di [Numero] camerieri su [Numero] coperti per ristoranti a [Numero] stelle.
- Registrazione degli ordini e invio degli stessi al personale di cucina attraverso [Azione].
- Presentazione del menù e dei piatti del giorno ai clienti e indirizzamento alla scelta se richiesto dal cliente.
- Pianificazione e realizzazione di eventi per [Numero] ospiti, organizzando i menù, gli spazi e tenendo conto di eventuali richieste speciali.
- Coordinazione con il personale di cucina per la gestione di [Numero] ordinazioni al giorno.

Segretaria di studio medico, 01/1994 - 06/1998

dottor Lo Muto Michele, Manfredonia, Foggia

- Gestione di telefonate, fax, posta cartacea ed elettronica e inoltro al personale di competenza.
- Gestione cassa e verifica della regolarità dei pagamenti.
- Gestione dell'agenda appuntamenti e delle comunicazioni con i pazienti.
- Accoglienza e orientamento dei pazienti all'interno dello studio.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

istituto scienze religiose - Manfredonia

perito commerciale

istituto Toniolo - Manfredonia

web- master

istituto della formazione - Manfredonia

stenografa, dattilografa

istituto della formazione - Manfredonia

ATTESTATO SAB

ISTITUTO DI FORMAZIONE - REGGIO CALABRIA

ATTESTATO DI IMPRENDITORIA FEMMINILE

ISTITUTO DI FORMAZIONE - MANFREDONIA

OGGETTIVI CONSEGUITI

- Risoluzione dei problemi in modo creativo: - Risoluzione di problemi relativi ai prodotti attraverso test degli utenti.
- Competenze informatiche - Utilizzo di Microsoft Excel per sviluppare fogli elettronici per il monitoraggio dell'inventario.

- Supervisione - Supervisione di un team composto da tre membri del personale.

CERTIFICAZIONI

- Agente di sicurezza in possesso di certificazione

LINGUE

Italiano ~~Portoghese~~: Madrelingua

Francese:

B2

Inglese:

B1

~~Intermedio avanzato~~

Intermedio

Martino Maria

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