



ALESSANDRO ROSI

📍 06034, Foligno

📞 +39 3922803184

✉️ rusief@virgilio.it

🎂 07/06/1994

🚗 Categoria B

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Orientamento al cliente
- Solido background in Mixology e Bartending
- Conoscenza del settore Food&Beverage
- Doti di leadership
- Merceologia del settore beverage
- Capacità organizzative e gestionali
- Capacità di multitasking
- Pensiero strategico
- Budgeting e analisi dei costi
- Comunicazione efficace
- Spiccata creatività
- Esperienza in ambienti multiculturali
- Capacità di gestione del personale
- Possesso di HACCP
- Elementi di gastronomia ed enologia
- Competenze contabili e amministrative
- Strategie di restaurant marketing
- Elementi di igiene e sicurezza alimentare
- Precisione e attenzione ai dettagli
- Competenze organizzative e gestionali
- Autonomia decisionale
- Esperienza nella ristorazione organizzata
- Gestione dello stress
- Doti comunicative e relazionali
- Competenze di Food & Beverage Management
- Competenze di controllo dei costi
- Competenze gestionali e di budgeting
- Tecniche di up-selling e cross-selling
- Tecniche di servizio cibi e bevande

PROFILO PROFESSIONALE

Professionista con esperienza pluriennale nel settore del Food & Beverage in ruoli di Bar Manager e Capo Sala di Ristorante. Si distingue per l'ampio ventaglio di competenze multidisciplinari, ottime doti di comunicazione interpersonale e abilità di mentoring del personale grazie alle quali sa instaurare relazioni significative e garantire un ambiente di lavoro dinamico e produttivo. Dimostra salda leadership, versatilità e capacità di ottimizzare costantemente i processi aziendali potenziando il workflow e l'efficienza organizzativa attraverso un atteggiamento propositivo e proattivo alla risoluzione di problematiche anche complesse.

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Gennaio 2014 - Attuale

Bar Manager Umami Boutique | Foligno

- Collaborazione diretta con la cucina e con l'area ristorante.
- Progettazione delle aree di lavoro in funzione del ciclo lavorativo e della customer experience desiderata.
- Analisi dei costi e delle tendenze di mercato per la creazione di drink list e menù efficaci e d'impatto.
- Servizio dedicato al tavolo, consulenza sugli abbinamenti con i piatti in menù e apertura del vino.
- Amministrazione generale degli introiti e delle spese con rendicontazione a fine turno.
- Ideazione di campagne di marketing promozionale con inserimento di merchandising e offerte.
- Definizione, applicazione e monitoraggio di procedure e processi per il mantenimento di elevati standard di servizio.
- Gestione del bar, servizio ai tavoli per la ristorazione, hospitality e ricezione balneare.
- Gestione dell'inventario e degli ordini di materie prime per il rifornimento del magazzino e dei frigoriferi.
- Preparazione espressa di bevande e cocktail tradizionali e moderni.
- Organizzazione dell'attrezzatura e dell'area bar per le attività di normale servizio e per eventi speciali.
- Gestione e organizzazione della linea di lavoro, inclusi turni, formazione e nuove assunzioni.
- Garanzia di operatività nel pieno rispetto degli standard previsti per la somministrazione di alcolici e dei requisiti legali per la prevenzione

- dei casi di sovraservizio o di consumo di alcol da parte di minorenni.
- Manutenzione costante delle attrezzature per lo stoccaggio e la preparazione degli alimenti allo scopo di garantire il rispetto delle norme di sicurezza e l'efficienza economica delle operazioni.
- Ideazione e implementazione di metodi per migliorare il servizio e le prestazioni del team, incrementando la sostenibilità del business attraverso continui miglioramenti.
- Gestione ottimale delle relazioni con gli ospiti, dal contatto iniziale al check-out finale, con conseguente incremento della soddisfazione e fidelizzazione.

Febbraio 2022 - Dicembre 2022

Direttore Di Sala Umami Food Lab | Trevi

- Organizzazione degli interventi di manutenzione straordinaria della sala e dei locali di servizio.
- Organizzazione della sala e dei tavoli massimizzando gli spazi a disposizione in funzione delle prenotazioni.
- Realizzazione di attività di formazione del team.
- Garanzia del mantenimento di alti livelli di professionalità curando il servizio nei minimi dettagli.
- Instaurazione di un clima di fiducia e promozione del lavoro di squadra.
- Esecuzione di controlli su biancheria, attrezzature e accessori per accertarne la pulizia e la corretta funzionalità.
- Miglioramento del servizio di sala attraverso la gestione proattiva di eventuali problemi o ritardi nel servizio.
- Supporto alla gestione di turni e sostituzioni e pianificazione di riposi e ferie.
- Collaborazione assidua con chef e personale di cucina e pianificazione dei menù.
- Gestione del servizio in sala in occasione di meeting, banchetti e cerimonie occupandosi anche degli aspetti organizzativi.
- Confronto sulla qualità del servizio introducendo nuove strategie di lavoro.
- Valutazione della performance dei collaboratori.
- Monitoraggio della soddisfazione della clientela riguardo a cibo, bevande e servizio.
- Collaborazione nella selezione e formazione del personale di sala e valutazione delle performance di servizio.
- Controllo del personale di sala e verifica del corretto svolgimento delle mansioni assegnate.
- Gestione e risoluzione di eventuali problemi e lamentele dei clienti con cordialità e professionalità.
- Supervisione dell'allestimento della sala, dei tavoli e della mise en place.
- Supervisione nelle attività di pulizia e riordino degli ambienti.
- Accoglienza della clientela e accompagnamento ai tavoli.
- Presentazione del conto e gestione dei pagamenti in cassa o al tavolo.
- Gestione delle comunicazioni tra cucina e sala, al fine di rispettare le tempistiche del servizio.
- Supporto al personale di sala nel servizio ai tavoli di vini e bevande.

Ottobre 2019 - Ottobre 2019

Bartender Rare | Foligno

- Individuazione di preferenze e gusti dei clienti per una consulenza mirata sulla scelta di drink e cocktail.
- Acquisizione ed esecuzione tempestiva delle comande seguendo con cura le indicazioni del cliente.
- Preparazione di cocktail, long drinks e aperitivi.
- Riempimento dei frigoriferi e monitoraggio delle scorte prima del servizio.

- Personalizzazione di cocktail e long drinks in base alle richieste della clientela.
- Dosaggio e miscelazione di ingredienti avendo cura di rispettare le dosi delle ricette.
- Taglio della frutta e preparazione della linea prima del servizio.
- Controllo e riordino del bancone, sistemazione di utensili, caraffe e bicchieri.
- Presa in carico delle ordinazioni dei clienti al banco.
- Preparazione delle comande con velocità e precisione nel rispetto delle tempistiche di arrivo.
- Preparazione e somministrazione di prodotti di caffetteria e bevande al banco e al tavolo.
- Ideazione e organizzazione delle serate a tema e dei relativi allestimenti.
- Pulizia e sanificazione delle attrezzature e delle superfici di lavoro.

Febbraio 2017 - Maggio 2018

Banconista Cameriere Bar Sto Bene | Foligno

- Gestione del rifornimento di brioche e pasticceria per la colazione.
- Servizio rapido, cortese ed efficiente e gestione professionale di eventuali lamentele o problematiche.
- Elaborazione del conto e gestione dei pagamenti.
- Preparazioni di caffetteria e servizio di bevande al banco.
- Effettuazione degli inventari di magazzino e gestione degli ordini necessari.
- Accoglienza dei clienti e ricezione degli ordini al banco.
- Allestimento degli stuzzichini per gli aperitivi e preparazione di cocktail alcolici e analcolici.
- Controllo del fondo cassa in apertura e in chiusura.
- Ricezione e preparazione degli ordini di caffetteria utilizzando in modo rapido ed efficiente gli appositi dispositivi.
- Somministrazione di bevande alcoliche nel rispetto della normativa vigente.
- Definizione della drink&wine list, in base al posizionamento del locale.
- Gestione di imprevisti e problemi lavorativi con rapidità ed efficienza.

Febbraio 2016 - Marzo 2017

Capo Bartender Discoteca Prophet | Campello Sul Clitunno

- Creazione di cocktail con preparazioni elaborate e presentazioni scenografiche al bar o al tavolo.
- Svolgimento degli incarichi assegnati con rapidità ed efficienza.
- Uso di una comunicazione capace di facilitare i rapporti e favorire l'attività.
- Supporto ai colleghi nello svolgimento degli incarichi affidati.
- Cura e sistemazione della propria postazione lavorativa.
- Supporto e collaborazione con i colleghi nella gestione degli incarichi assegnati.
- Gestione delle attività assegnate migliorandone i tempi di esecuzione.
- Collaborazione nell'esecuzione di attività oltre a quelle assegnate.
- Aiuto ai colleghi neoassunti nello svolgimento delle attività.

Ottobre 2016 - Febbraio 2017

Aiuto Chef Umami Eat | Foligno

- Assistenza alla brigata di cucina per le attività di allestimento e sgombero dei piani di lavoro.
- Allestimento dell'area di lavoro per il cuoco con utensili e stoviglie adatte al tipo di lavorazione.
- Supervisione degli standard di igiene e pulizia nel rispetto della normativa HACCP.

- Organizzazione rapida del piano di lavoro predisponendo utensili e ingredienti.
- Pulizia manuale e lavaggio accurato di stoviglie, posate e cristallerie.
- Lavaggio, pulizia e lavorazione di pesce fresco, molluschi e crostacei.
- Impiattamento delle portate in base ai parametri estetici richiesti.
- Realizzazione di salse semplici, decorazioni base e farciture.
- Organizzazione e sistemazione delle attrezzature in maniera accurata e funzionale.
- Igienizzazione degli ambienti e delle attrezzature di lavoro.
- Pulizia manuale di piatti, pentole, utensili da cucina e carico e scarico della lavastoviglie.
- Impiego di materiali e metodi di pulizia adeguati alla corretta disinfezione dei ripiani dove sono state preparate carni crude, pollame, pesce e uova.
- Prevenzione di eventuali contaminazioni incrociate da utensili, superfici e padelle durante la preparazione di pasti per persone affette da allergie alimentari e intolleranza al glutine.

Aprile 2016 - Dicembre 2016

Gelataio Umami Bar | Foligno

- Allestimento del bancone frigo ed esposizione adeguata dei prodotti con prezzi e informazioni.
- Preparazione di coni e coppette gelato semplici e di vaschette per l'asporto.
- Preparazione di gelati, frullati, smoothies, yogurt e relative farciture.
- Realizzazione di coppe e presentazioni elaborate, affogati e frappè.
- Montaggio e smontaggio dei macchinari per le operazioni di pulizia, manutenzione e riordino del punto vendita.
- Monitoraggio costante e annotazione delle temperature dei frigoriferi.
- Espletamento delle operazioni di sanificazione delle aree di lavoro e dei macchinari utilizzati.
- Verifica dell'etichettatura dei prodotti e della conformità alle disposizioni della normativa sulla tracciabilità.
- Esecuzione delle procedure di pressatura per l'eliminazione dell'acqua.
- Verifica della corrispondenza dei prodotti alla documentazione di trasporto ricevuta.
- Rispetto costante delle normative sullo smaltimento dei residui e delle acque di lavaggio.

Settembre 2015 - Ottobre 2015

Barman Catering Alfonso Muzzi Ricevimenti & Food Design | Foligno

- Gestione delle attività assegnate migliorandone i tempi di esecuzione.
- Cura e sistemazione della propria postazione lavorativa.
- Approccio al servizio finalizzato alla piena soddisfazione del cliente.
- Uso di una comunicazione capace di facilitare i rapporti e favorire l'attività.
- Esecuzione autonoma delle attività assegnate.
- Collaborazione nell'esecuzione di attività oltre a quelle assegnate.
- Svolgimento dei compiti assegnati con attenzione e precisione.
- Copertura di altre aree di attività durante picchi di lavoro e assenza di colleghi.
- Supporto ai colleghi nello svolgimento degli incarichi affidati.
- Svolgimento di attività e incarichi utili alla crescita professionale nel settore.
- Organizzazione e svolgimento del carico di lavoro in modo autonomo ed efficiente.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2013

Diploma

Liceo Scientifico G. Marconi, Foligno

COMPETENZE LINGUISTICHE

Italiano: LINGUA MADRE

Inglese:

A1

Spagnolo:

A1

Principiante

Principiante

CERTIFICAZIONI

- Attestato Basic & Advanced Bartending Course nell'accademia Party In Bottle di Roma
- Attestato Miscelazione Avanzata nella scuola di Barman di Federico Mastellari di Bologna Drink Factory
- Attestato Merceologia Dei Distillati nella scuola di Bartender Mixology Academy a Roma
- Masterclass per Master Bartender Jack Daniel's Tennessee Whisky di Federico Spenuso ad Assisi
- Masterclass per Bar Business Solution di Daniele Gentili e Dario Di Carlantonio a Roma
- Partecipazione alla Quinta Essentiae Competition di Planet One a Roma
- Partecipazione alla Campari Barman Competition di Campari Academy a Roma
- Partecipazione alla Giffard Competition del Gruppo Partesa a Roma
- Corso Sommelier I Livello Accademia A.I.S.
- Master di Caffetteria Azienda Costadoro SPA
- Attestato Corso di Trading Discrezionale e Algoritmo
- Corso Imprenditore Master di Mirco Gasparotto "Protocollo Big Bang"
- Master Hi-Performance di Anthony Robbins con 12 Sessioni di Mental Coaching

HOBBY E INTERESSI

- Nel tempo libero pratico calcio a livello dilettantistico e inserisco operazioni di mercato attraverso l'analisi di grafici conseguendo ottimi risultati personali ed economici in entrambi i campi.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679) ai fini della ricerca e selezione del personale.

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti in questo CV ai fini della ricerca e selezione del personale.

Alessandro Rosi