GERARDA GLOSA

dinaglosa@gmail.com

3495046573

Via previteri, 84059, Marina di Camerota , Salerno

15/02/1977

Si

PROFILO PROFESSIONALE

Lavoro in qualità di chef da diversi anni, l'arte culinaria è la mia passione. Sono una persona creativa, dotata di ottime capacità manuali e sono in grado di soddisfare anche i palati più esigenti. Garantisco il presidio completo della cucina e del personale al fine di fornire un servizio di alto livello alla clientela.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Gestione cucina
- Normativa HACCP
- Conoscenza delle materie prime
- Creatività
- Precisione
- Resistenza allo stress
- Attitudine al lavoro in team
- Uso degli utensili da cucina
- Abilità di cottura
- Capacità decisionale
- Controllo qualità ingredienti
- Senso di responsabilità
- Utilizzo della strumentazione di cucina
- Conoscenza gastronomia italiana
- Metodi di pulizia e sanificazione
- Procedure di igienizzazione e sanificazione
- Capacità di adattamento
- Flessibilità oraria
- Dinamismo e motivazione
- Abilità organizzative
- Capacità di ascolto
- Conoscenza di pasticceria
- Conoscenza dei social media
- Competenze informatiche di base
- Esperienza con POS
- Elementi di gastronomia
- Controllo dei costi
- Acquisti e approvvigionamenti
- Tecniche di guarnizione dei piatti

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Autonomo - Commerciante in proprio
Marina di Camerota, Salerno • 06/1995 - 06/2019

- Gestione delle vendite e delle promozioni per migliorare l'interazione con i clienti e le vendite.
- Monitoraggio delle scorte e delle forniture, garantendo disponibilità e qualità dei prodotti offerti.
- Sviluppo di strategie di marketing per aumentare la visibilità del negozio e attrarre clienti.
- Controllo delle scorte di magazzino assicurando la disponibilità dei prodotti.
- Gestione delle operazioni di inventario e registrazione delle giacenze di magazzino.
- Ricezione della merce e supervisione allo scarico dei bancali, controllando la corrispondenza di quanto ricevuto alle bolle di trasporto.
- Organizzazione dei turni di lavoro, assegnazione delle mansioni e gestione di permessi e ferie per i dipendenti.
- Supervisione del personale di vendita assegnando compiti e valutandone l'operato.
- Monitoraggio delle performance di vendita e analisi dei dati.
- Definizione delle strategie di vendita utili a massimizzare il profitto.
- Accoglienza e assistenza in negozio della clientela e dei loro amici animali mediante consigli e suggerimenti finalizzati alla vendita e alla soddisfazione del cliente.
- Somministrazione di alimenti professionali, sani e bilanciati agli animali in vendita, nel pieno rispetto del loro benessere psicologico e per il mantenimento del perfetto stato di salute fisica.

Autonomo - Cuoca responsabile di cucina
Marina di Camerota, Salerno • 05/2000 - 06/2023

- Pianificazione dei menu settimanali in base alle esigenze dei clienti e alle disponibilità di ingredienti.

- Gestione del rischio
- Microsoft Office
- Conoscenza di contabilità
- Trend di mercato
- Microsoft Word
- Passione per la cucina
- Spirito di squadra
- Velocità
- Autonomia lavorativa

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Istituto magistrale Giovanni Verga
Vallo della Lucania • 06/1995

***Diploma*:** Magistrale

- Formazione del personale di cucina per migliorare le competenze culinarie e l'efficienza operativa.
- Preparazione dei piatti in base a ricette regionali e popolari capaci di soddisfare le aspettative della clientela.
- Monitoraggio delle attività per il rispetto della normativa regionale, nazionale e comunitaria HACCP.
- Ideazione ed elaborazione di menu fissi e a la carte.
- Rispetto degli standard di sicurezza alimentare e delle normative igieniche.
- Pulizia degli ingredienti, conservazione degli alimenti e verifica del loro stato di salubrità.
- Preparazione di piatti semplici e complessi, antipasti, salse madri e pietanze della tradizione culinaria.
- Applicazione delle normative igienico-sanitarie per la conservazione degli alimenti.
- Cura dell'impiattamento per una presentazione gradevole delle pietanze.
- Preparazione dei piatti con costante attenzione ai dettagli e alla qualità.
- Gestione e organizzazione della cucina per ottimizzare i tempi e ridurre gli sprechi.
- Gestione completa delle scorte, dall'invio degli ordini ai fornitori alla ricezione e al corretto stoccaggio.
- Verifica di porzionatura, qualità e presentazione dei piatti in uscita.
- Modifica al momento di piatti in menù per venire incontro a esigenze o richieste particolari dei clienti.
- Gestione completa della cucina, inclusa la pianificazione dei menu, l'acquisto di ingredienti e l'assunzione del personale.
- Scelta di erbe, spezie e aromi per esaltare il gusto dei piatti proposti.
- Studio del menù in funzione dei trend di mercato e del target di clientela.
- Coordinamento del team di cucina per garantire efficienza e collaborazione.
- Preparazione di piatti personalizzati ed innovativi per eventi e richieste speciali.
- Preparazione di piatti complessi e innovativi, mantenendo efficienza e standard igienici elevati.

LINGUE

Inglese A1

Principiante