



Debora Nardone



ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Commessa Emmegros - Ortona, Chieti
08/2005 - 08/2007

- Ascolto delle esigenze e dei desideri dei clienti al fine di identificare e raccomandare i prodotti a loro più adatti.
- Allestimento delle vetrine, dei totem e degli espositori.
- Ricezione dei pagamenti sia in contante che tramite POS e sistemi di pagamento digitale.
- Gestione del magazzino e della movimentazione delle merci.
- Accoglienza al cliente all'interno del negozio proponendo prodotti e offerte in corso.

Cucitrice abbigliamento Noi & Loro srl - Ortona, Chieti
09/2002 - 08/2005

- Realizzazione di capi d'abbigliamento, campioni e prototipi per il settore moda tramite macchine professionali.
- Gestione delle attività assegnate in piena autonomia grazie alle competenze maturate.

Cassiera di supermercato interinale weekend Auchan - Pescara, Pescara
04/2007 - 09/2007

- Pulizia e manutenzione ordinaria della propria postazione di cassa.
- Svolgimento delle attività di apertura e chiusura cassa nel rispetto delle procedure aziendali.
- Gestione efficiente dei pagamenti tramite bancomat, carta credito, contanti, ticket e voucher.

Addetto pulizie industriali Isostar - Ortona, Chieti
09/2009 - 09/2012

- Igienizzazione di bagni e sanitari, utilizzando prodotti antibatterici dedicati.
- Lavaggio dei pavimenti in aree di larghe dimensioni, come open space, corridoi, ospedali e parcheggi, utilizzando macchine pulitrici professionali.
- Igienizzazione delle superfici con pulizia a carrello, rimuovendo lo sporco e riponendo gli oggetti al proprio posto e in modo ordinato.

Responsabile pulizia camere hotel Hotel chiave dei trabocchi - San vito, Chieti
09/2014 - 10/2016

- Assegnazione di ruoli e responsabilità ai componenti del team sulla base delle loro caratteristiche e capacità.

Aiuto pizzaiolo Barabba - Ortona, Chieti
05/2021 - 11/2023

- Farciture di pizze e focacce nel rispetto delle indicazioni del pizzaiolo.
- Pulizia, lavaggio, taglio e preparazione degli ingredienti.
- Supporto al pizzaiolo nella gestione dei tempi di preparazione delle comande durante il servizio.
- Pulizia, sanificazione e organizzazione della postazione di lavoro.
- Pulizia e manutenzione ordinaria di utensili da cucina, attrezzature di lavoro e

CONTATTI



[REDACTED]



[REDACTED]



[REDACTED]



[REDACTED]



[REDACTED]

PROFILO PROFESSIONALE

[Qualifica] solare, desidera sfruttare le eccezionali abilità di coordinazione e memorizzazione in una posizione nuova e stimolante. Vanta pluriennale esperienza nella fidelizzazione dei clienti e nella promozione della reputazione dell'azienda attraverso l'esecuzione di un servizio impeccabile.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Presenza professionale
- Attenzione al cliente
- Attenzione al dettaglio
- Uso del registratore di cassa
- Utilizzo del sistema POS
- Dinamismo e resistenza fisica
- Possesso di HACCP
- Resistenza allo stress
- Doti comunicative e relazionali
- Propensione al lavoro in team
- Predisposizione al contatto col pubblico
- Aspetto curato e professionale
- Disponibilità al lavoro su turni
- Resistenza fisica

forni.

- Supporto alla gestione del magazzino e rotazione delle scorte.
- Applicazione delle norme igieniche e delle procedure di prevenzione infortuni e sicurezza previste per legge.
- Lavaggio di pentole, padelle e vassoi a mano e in lavastoviglie industriali.
- Lavaggio di tavoli da lavoro, pareti, pavimenti e attrezzature per frigoriferi e cucina al fine di garantire la corretta igienizzazione della cucina.
- Carico e scarico efficiente delle lavastoviglie.
- Igienizzazione dei banconi e pulizia delle superfici dopo la preparazione degli alimenti per prevenire la contaminazione incrociata da carni crude.
- Pulizia, sanificazione e stoccaggio di stoviglie e utensili al fine di garantirne la disponibilità e gestire tempestivamente gli ordini dei clienti.
- Supporto nella preparazione della linea occupandosi del lavaggio e del taglio dei prodotti freschi.
- Utilizzo di strumenti da cucina e posate specifiche per la preparazione dei cibi

■ **Cameriera** La gallina camminante - Ortona, Chieti
11/2023 - Ad Oggi

- Pulizia e riordino della sala da pranzo a fine servizio.
- Accoglienza dei clienti e accompagnamento ai tavoli.
- Sgombero dei tavoli, sparecchiatura, pulizia e apparecchiatura in modo rapido, silenzioso ed efficiente.
- Cura del cliente per tutta la durata della permanenza, accogliendone e soddisfacendone le richieste.
- Sbarazzo, pulizia e riordino dei tavoli della sala e del dehor.
- Accoglienza alla clientela e offerta di un servizio professionale, cordiale e competente.
- Raccolta dei piatti, sostituzione delle posate e servizio bevande con cortesia ed efficienza.
- Preparazione e servizio di bevande e caffè in supporto al bar.
- Consegna al tavolo del conto, degli scontrini e delle ricevute.



ISTRUZIONE E FORMAZIONE

■ **Diploma: Dirigente di comunità**
GD Rossetti - Chieti

- Diploma [Tipologia]