

FERNANDO CARROZZO

✉ nandocarrozzo@yahoo.it

☎ 3938441938

📍 via del ghiozzo 16, 73100,
lecce, lecce

🎂 13/04/1974

🚗 b

PROFILO PROFESSIONALE

Manager ed imprenditore con alle spalle un'esperienza più che ventennale nella gestione di diversi locali e attività di ristorazione nella gestione di team nel settore medesimo e della loro formazione. Si distingue per la capacità di individuare con precisione i bisogni operativi dell'azienda e sviluppare soluzioni volte a tagliare i costi, migliorare gli utili e aumentare la soddisfazione dei clienti. Leadership organizzativa, spiccate doti negoziali e forte motivazione uniti a spirito di adattamento e solide capacità gestionali e operative al servizio dell'azienda per il conseguimento degli obiettivi prefissati. Competenze tecniche e professionali di alto profilo nel settore vitivinicolo, brassicolo e della depurazione dell'acqua.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Tecniche di negoziazione
- Problem solving
- Predisposizione all'ascolto
- Time management
- Multitasking
- Orientamento al cliente
- Assistenza clienti
- Tecniche di cold calling
- Rapidità di intervento
- Cordialità
- Elementi di customer service
- Normativa sulla privacy
- Pazienza
- Utilizzo di CRM
- Nozioni di contrattualistica
- Capacità di ascolto
- Programmazione degli appuntamenti
- Doti di mediazione
- Gestione dello stress
- Capacità comunicative
- Modalità di gestione delle trattative
- Capacità di persuasione
- Tecniche di vendita

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

e campus università telematica
lecce • Prevista nel 09/2024

laureando: scienze politiche e
giuridiche

liceo linguistico europeo OXFORD
LECCE • 07/1993

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

teleperformance - Operatore call-center

Smart working • 05/2020 - 06/2024

- Gestione delle chiamate in entrata.
- Effettuazione di telefonate a un elenco di clienti al fine di proporre prodotti e servizi o reperire informazioni.
- Effettuazione delle chiamate nel rispetto degli script e dei protocolli aziendali.
- Interazione con i clienti nei canali inbound e/o outbound mediante buone doti commerciali, relazionali e comunicative volte ad aumentare la customer satisfaction.
- Inserimento dati in database, controllo e gestione della documentazione contrattuale.
- Servizio di assistenza all'utenza con informazioni contrattuali o commerciali.
- Erogazione di informazioni contrattuali o commerciali su servizi aggiuntivi, offerte speciali e promozioni.
- Pianificazione di appuntamenti a supporto dei commerciali.
- Inserimento controllo e gestione dei dati sul database aziendale.
- Gestione delle controversie nei canali telefonici, e-mail e chat con empatia e professionalità rassicurando il cliente ed evitando ulteriori conflittualità.
- Applicazione delle procedure di gestione dei reclami.
- Applicazione delle procedure di gestione delle richieste di assistenza.
- Rendicontazione giornaliera delle chiamate effettuate.
- Sistemazione della postazione alla fine del turno nel rispetto delle indicazioni aziendali.
- Contatto telefonico con finalità di fidelizzazione, cross-selling e up-selling.
- Gestione delle richieste ed eventuale segnalazione al reparto di competenza.
- Gestione degli appuntamenti della divisione commerciale e vendita.

acquafarm - manager distributore

lecce, lecce • 12/2021 - 02/2024

- Supervisione e monitoraggio del team nel raggiungimento degli obiettivi aziendali, individuazione di criticità e azioni correttive.
- Supervisione della performance del team assegnato e assegnazione di obiettivi individuali e di gruppo.
- Supporto ai membri del team nelle fasi di pianificazione delle attività e risoluzione di problematiche.
- Valutazione delle performance delle risorse umane e perfezionamento dei processi di lavoro.
- Organizzazione di meeting interni per l'ideazione di soluzioni di business efficaci e condivise.
- Verifica dei risultati di business raggiunti e organizzazione delle promozioni del personale.
- Supervisione delle prestazioni lavorative e delle performance del personale.
- Rilevazione e revisione periodica della performance del personale provvedendo all'attuazione di azioni migliorative o correttive ove necessario.
- Collaborazione con i colleghi nell'esecuzione delle attività assegnate.
- Mantenimento dell'ordine e della pulizia della postazione di lavoro.
- Esecuzione rapida e precisa delle attività assegnate.
- Gestione delle attività assegnate in piena autonomia grazie alle competenze maturate.
- Gestione del carico di lavoro affidato mantenendo calma e equilibrio.
- Svolgimento delle attività prestando cura ai dettagli e garantendo precisione nell'esecuzione.
- Ricerca della soddisfazione del cliente attraverso un elevato livello di attenzione al servizio.
- Proposta di un servizio di qualità con grande attenzione al cliente.
- Proposta rapida di soluzioni ad imprevisti e problematiche nell'attività lavorativa.
- Gestione del team affidato e assegnazione degli incarichi.
- Esecuzione di attività al di fuori del proprio ruolo per supportare colleghi e struttura.
- Cambio di sede e mansioni quando richiesto per esigenze lavorative.

NANDO'S BEER BAR - direttore, titolare, mastro birraio
LECCE, LECCE • 06/2007 - 03/2019

- Collaborazione con il management per assicurare la corretta condivisione di obiettivi e strategie.
- Cura della comunicazione e delle relazioni esterne, garantendone il consolidamento.
- Pianificazione strategica di azioni e processi per garantire il corretto posizionamento dell'azienda sul mercato.
- Gestione del personale [Reparto], assegnazione delle mansioni, coordinamento dei turni di lavoro e di riposo e gestione delle relazioni sindacali.
- Introduzione e attuazione di piani di miglioramento delle procedure per garantire il costante raggiungimento degli obiettivi.
- Rappresentanza della società in occasione di eventi di settore o di interesse in termini di immagine.
- Valutazione delle necessità formative del personale e organizzazione di percorsi ad hoc al fine di potenziarne le competenze in relazione al fabbisogno rilevato.

- Impostazione di criteri, modalità e procedure di selezione, formazione, valutazione e sviluppo del personale.
- Mediazione e risoluzione di eventuali situazioni di disaccordo tra i dipendenti e promozione del dialogo e di relazioni positive per il raggiungimento di obiettivi comuni.
- Collaborazione all'espansione dell'attività aziendale rafforzandone il posizionamento.
- Definizione degli obiettivi e verifica periodica dell'allineamento delle aree aziendali agli standard previsti.
- Individuazione delle criticità organizzative e identificazione delle possibili soluzioni con il supporto del management.
- Rilevazione e revisione periodica della performance del personale provvedendo all'attuazione di azioni migliorative o correttive ove necessario.
- Partecipazione all'elaborazione di budget e previsionali e supervisione delle attività di controllo di gestione.
- Definizione di modifiche o integrazioni al piano di sicurezza e monitoraggio del rispetto delle misure di prevenzione per garantire la tutela della salute dei lavoratori.
- Presidio della pianificazione finanziaria e degli investimenti dell'organizzazione di competenza.
- Strutturazione di procedure e flussi in un'ottica di ottimizzazione dei risultati.
- Esame del rapporto tra costi e benefici dell'introduzione di nuove tecnologie, esaminando le possibili variazioni a breve e lungo termine.
- Integrazione del processo di gestione degli acquisti con l'approccio di strategic sourcing al fine di ridurre il total cost of ownership.
- Supervisione delle diverse funzioni aziendali applicando le direttive del CDA.
- Organizzazione dell'azienda dal punto di vista operativo, amministrativo e gestionale.
- Gestione delle attività aziendali dal punto di vista operativo, strategico e amministrativo.
- Gestione dei rapporti con le banche, gli istituti finanziari e gli enti preposti.
- Gestione amministrativa dell'azienda nel rispetto delle vigenti normative fiscali.
- Creazione e sviluppo del progetto imprenditoriale dell'azienda.
- Pianificazione delle attività base di marketing per l'incremento dei volumi di vendita.
- Creazione della struttura organizzativa, impostando flussi di lavoro e procedure operative.
- Sviluppo dell'attività aziendale al fine del raggiungimento degli obiettivi economici.
- Sviluppo dell'attività di impresa e del progetto imprenditoriale.
- Sviluppo del fatturato dell'azienda utilizzando differenti strategie per ampliare e fidelizzare il pacchetto clienti.
- Partecipazione ad eventi di settore per individuare opportunità di natura commerciale.
- Gestione della comunicazione interna ed esterna e condivisione della mission e degli obiettivi aziendali.
- Selezione di consulenti esterni, fornitori e partner in base alle esigenze dell'azienda.
- Pianificazione delle attività aziendali in funzione degli obiettivi da perseguire.
- Utilizzo di diverse strategie al fine di migliorare la reputazione del brand nei confronti di clienti e prospect.
- Individuazione delle figure cui delegare incarichi e

responsabilità.

- Posizionamento degli obiettivi organizzativi in linea con la mission aziendale, favorendo in questo modo la crescita del fatturato, del profitto e del business attraverso lo sviluppo di strategie di collaborazione.
- Aggiornamento costante sui trend del mercato di riferimento.
- Analisi del fatturato e delle performance aziendali in collaborazione con i consulenti esterni.
- Elaborazione di previsionali e controllo dei costi verificando periodicamente l'aderenza al budget.
- Conseguimento di un aumento dei profitti tale da garantire all'azienda la leadership di settore mediante la trasformazione dei piani strategici e l'allineamento degli obiettivi allo scopo di sfruttare a proprio vantaggio l'andamento dinamico del settore.
- Gestione delle risorse aziendali in collaborazione con l'ufficio amministrativo.
- Studio del mercato di riferimento, aggiornamento sui trend di settore e analisi dei competitor.
- Verifica delle attività aziendali in riferimento all'andamento del fatturato e dei margini.
- Raggiungimento di una struttura organizzativa flessibile e responsabile nonché sostenuta da una crescita costante del fatturato attraverso il monitoraggio delle previsioni, il miglioramento del budget e l'adeguamento costante delle strategie operative.
- Effettuazioni di riunioni di persona o tramite video call con consulenti, fornitori ed eventuali collaboratori.
- Gestione e controllo diretto delle operazioni di ristrutturazione aziendale, compreso il taglio dei dipendenti da [Numero] a [Numero] operato allo scopo di ridurre le perdite di [Quantità] € all'anno.
- Sostegno alla realizzazione di utili per oltre [Quantità] € annui per più di [Numero] anni.
- Previsione ed esecuzione di un efficace controllo finanziario e gestionale, appianando debiti per oltre [Quantità] €.
- Sviluppo e implementazione di nuove strategie e politiche aziendali in collaborazione con la dirigenza allo scopo di identificare e perseguire obiettivi di business a lungo termine, fornendo così all'azienda una leadership organizzativa solida e sostenibile.
- Determinazione dei flussi, delle procedure interne e delle politiche aziendali.
- Pulizia costante delle aree di lavoro a garanzia della qualità degli alimenti.
- Pulizia e sanificazione delle attrezzature utilizzate durante la produzione a garanzia della sicurezza delle scorte alimentari.
- Pulizia e organizzazione delle aree di lavoro con l'obiettivo di promuovere sicurezza, produttività e successo della squadra.
- Rispetto delle istruzioni e delle procedure aziendali per preservare l'integrità di cibi e bevande.
- Pulizia e sterilizzazione di contenitori industriali e aree di lavoro per proteggere gli alimenti dalle contaminazioni.
- Conservazione degli alimenti in appositi contenitori e aree di stoccaggio per prevenirne il deterioramento e preparare gli articoli alla spedizione o a un'ulteriore lavorazione.
- Pesatura e misurazione delle materie prime, miscelazione in tini o in contenitori e completamento dei cicli di produzione secondo le specifiche della ricetta per garantire una produzione di alta qualità.
- Rispetto delle procedure e degli standard di sicurezza aziendali

durante l'uso dei macchinari, la manipolazione di utensili affilati e la manipolazione di sostanze chimiche.

- Controllo delle materie prime e dei prodotti per determinarne umidità, acidità e altri fattori.
- Completamento di [Numero] ordini giornalieri e controllo dei prodotti per la verifica dell'accuratezza e della qualità rispetto agli standard interni, scartando e smaltendo quelli non conformi.
- Preparazione di diversi prodotti alimentari usando attrezzature quali bollitori, friggitrice e pentole a pressione.
- Identificazione e risoluzione di anomalie nel funzionamento dei macchinari ed esecuzione di operazioni di manutenzione ordinaria per il ripristino delle funzionalità per ridurre al minimo i tempi di fermo macchina.
- Individuazione di tempi e temperature di cottura adeguati a ciascun prodotto alimentare sulla base di ricette e formule scritte.
- Miscelazione degli ingredienti mediante miscelatori e agitatori con le dovute precauzioni e con attenzione ai dettagli onde evitare un eccesso di miscelazione.
- Promozione di un ambiente di lavoro positivo per tutti i dipendenti tramite l'ascolto attivo, la comunicazione efficace e la condivisione degli obiettivi di lavoro.
- Rispetto di rigorose pratiche di sicurezza e salute alimentare volte a prevenire contaminazioni da E.coli, Listeria e simili.
- Identificazione di apparecchiature difettose e utilizzo delle procedure di individuazione e risoluzione dei problemi per la riparazione dei guasti e il ripristino dei normali livelli di produzione.
- Prevenzione delle malattie e protezione dei consumatori grazie all'utilizzo di attrezzature sanificate mediante l'uso di vapore e prodotti di pulizia appropriati al termine di ogni turno di lavoro.
- Formazione e tutoraggio di [Numero] neoassunti nel [Anno] sulle corrette tecniche di produzione, pulizia e sterilizzazione.
- Controllo di gestione degli aspetti commerciali, contabili e amministrativi in collaborazione con altre figure professionali operanti nel birrificio.
- Controllo qualità dell'intero processo produttivo con particolare attenzione ad analisi delle materie prime, controllo microbiologico e analisi finale della birra.
- Analisi, selezione e acquisto delle principali materie prime per la produzione di lager, stout e IPA.
- Costruzione di relazioni commerciali e di portafogli clienti con distributori, punti vendita al dettaglio, GDO, pub e birrerie.
- Supervisione dei processi di sanificazione degli ambienti di lavoro e degli stabilimenti produttivi in ottemperanza alla normativa vigente.
- Realizzazione di ricette di base, anche gluten free, per clienti che intendono lanciare nuove birre a marchio proprio.
- Supervisione di tutte le fasi della produzione brassicola tra cui analisi e scelta delle materie prime, produzione del mosto, fermentazione, confezionamento, rifermentazione, etichettatura e distribuzione.
- Lancio sul mercato della nuova ricetta brassicola a marchio [Nome] nel [Anno] mediante l'attività produttiva di [Nome dell'azienda].
- Partecipazione a workshop e corsi di aggiornamento per conoscere nuovi trend di mercato, attivare innovazioni di processo e di prodotto ed espandere la propria quota di mercato.
- Individuazione dei difetti nei processi produttivi brassicoli e

ricerca delle imperfezioni organolettiche della birra, anche mediante la ruota di Meilgaard per l'analisi sensoriale.

PONT DE LA TOUR - SOMMELIER

LONDRA, INGHILTERRA • 05/2005 - 01/2007

- Supporto all'organizzazione degli eventi in sala, preparando gli spazi ed esaudendo eventuali richieste speciali.
- Cura del cliente per tutta la durata della permanenza, accogliendone e soddisfacendone le richieste.
- Accoglienza della clientela, presentazione, selezione e descrizione di [Prodotto] e [Prodotto].
- Supervisione alle attività della cantina mediante la gestione dello stoccaggio, della corretta conservazione giacenze e delle rotazioni di consumo.
- Gestione autonoma dei tavoli e delle mansioni assegnate al fine di fornire un servizio rapido e cordiale ai clienti.
- Conoscenza approfondita del menù al fine di poter rispondere in modo adeguato alle domande sulla provenienza delle varie voci, sugli ingredienti e sui metodi di cottura.
- Presa delle ordinazioni delle bevande, preparazione in base alle richieste e servizio al tavolo.
- Allestimento dei posti a sedere e preparazione di posate aggiuntive prima dell' arrivo di gruppi numerosi.
- Pronta risposta alle domande dei clienti, raccomandazione dei piatti presenti nel menù e registrazione degli ordini.
- Organizzazione di degustazioni in cantina accompagnando gli ospiti in visita ai produttori del territorio.
- Suggerimento dell'abbinamento di [Prodotto] più adatto alle pietanze scelte e preparazione degli strumenti per la degustazione.
- Stesura e aggiornamento della carta dei vini e ideazione degli abbinamenti con le portate sul menu in sinergia con [Qualifica] e [Qualifica].
- Gestione dei clienti con e senza prenotazione, evitando lamentele e attese.
- Controllo delle scorte e segnalazione ai clienti di eventuali indisponibilità di cibi o bevande.
- Coordinamento con il personale di cucina per la gestione delle ordinazioni.
- Assistenza al cliente durante le fasi di scelta del vino da abbinare a piatti.
- Gestione della sala applicando le più precise regole del galateo italiano e internazionale.
- Accoglienza dei clienti al tavolo e raccomandazione dei migliori abbinamenti tra pietanze e vini in base ai gusti dei commensali e alle disponibilità della cantina.
- Assaggio dei vini e analisi organolettica per definirne caratteristiche e tipologia.
- Preparazione e monitoraggio periodico delle corrette misure barometriche e di luce all'interno della cantina e delle sale di stoccaggio.
- Degustazioni tecniche personali eseguite al tavolo per i clienti.
- Collaborazione stretta con chef e sous-chef nella definizione degli abbinamenti tra vini e pietanze in menu.
- Redazione di schede tecniche di valutazione di vitigni con caratteristiche organolettiche e di coltivazione.
- Accertamento del buono stato di presentazione e ordine del team e dei locali.
- Pulizia accurata di attrezzatura e strumenti per il trattamento

dei vini e degli alcolici, tra cui decanter, calici, bicchieri, set da cocktail, [Strumento].

- Gestione dell'invecchiamento, corretto mantenimento e conservazione di vini pregiati.

**LA BARAONDA RISTORANTE - DIRETTORE, TITOLARE E SOMMELIER
FIRENZE, FIRENZE • 12/2003 - 11/2005**

- Collaborazione con il management per assicurare la corretta condivisione di obiettivi e strategie.
- Cura della comunicazione e delle relazioni esterne, garantendone il consolidamento.
- Pianificazione strategica di azioni e processi per garantire il corretto posizionamento dell'azienda sul mercato.
- Gestione del personale [Reparto], assegnazione delle mansioni, coordinamento dei turni di lavoro e di riposo e gestione delle relazioni sindacali.
- Introduzione e attuazione di piani di miglioramento delle procedure per garantire il costante raggiungimento degli obiettivi.
- Rappresentanza della società in occasione di eventi di settore o di interesse in termini di immagine.
- Valutazione delle necessità formative del personale e organizzazione di percorsi ad hoc al fine di potenziarne le competenze in relazione al fabbisogno rilevato.
- Impostazione di criteri, modalità e procedure di selezione, formazione, valutazione e sviluppo del personale.
- Mediazione e risoluzione di eventuali situazioni di disaccordo tra i dipendenti e promozione del dialogo e di relazioni positive per il raggiungimento di obiettivi comuni.
- Collaborazione all'espansione dell'attività aziendale rafforzandone il posizionamento.
- Definizione degli obiettivi e verifica periodica dell'allineamento delle aree aziendali agli standard previsti.
- Individuazione delle criticità organizzative e identificazione delle possibili soluzioni con il supporto del management.
- Partecipazione all'elaborazione di budget e previsionali e supervisione delle attività di controllo di gestione.
- Rilevazione e revisione periodica della performance del personale provvedendo all'attuazione di azioni migliorative o correttive ove necessario.
- Definizione di modifiche o integrazioni al piano di sicurezza e monitoraggio del rispetto delle misure di prevenzione per garantire la tutela della salute dei lavoratori.
- Strutturazione di procedure e flussi in un'ottica di ottimizzazione dei risultati.
- Presidio della pianificazione finanziaria e degli investimenti dell'organizzazione di competenza.
- Esame del rapporto tra costi e benefici dell'introduzione di nuove tecnologie, esaminando le possibili variazioni a breve e lungo termine.
- Integrazione del processo di gestione degli acquisti con l'approccio di strategic sourcing al fine di ridurre il total cost of ownership.
- Organizzazione dell'azienda dal punto di vista operativo, amministrativo e gestionale.
- Gestione delle attività aziendali dal punto di vista operativo, strategico e amministrativo.
- Gestione dei rapporti con le banche, gli istituti finanziari e gli enti preposti.

- Gestione amministrativa dell'azienda nel rispetto delle vigenti normative fiscali.
- Creazione e sviluppo del progetto imprenditoriale dell'azienda.
- Pianificazione delle attività base di marketing per l'incremento dei volumi di vendita.
- Creazione della struttura organizzativa, impostando flussi di lavoro e procedure operative.
- Sviluppo dell'attività aziendale al fine del raggiungimento degli obiettivi economici.
- Sviluppo dell'attività di impresa e del progetto imprenditoriale.
- Sviluppo del fatturato dell'azienda utilizzando differenti strategie per ampliare e fidelizzare il pacchetto clienti.
- Partecipazione ad eventi di settore per individuare opportunità di natura commerciale.
- Gestione della comunicazione interna ed esterna e condivisione della mission e degli obiettivi aziendali.
- Selezione di consulenti esterni, fornitori e partner in base alle esigenze dell'azienda.
- Pianificazione delle attività aziendali in funzione degli obiettivi da perseguire.
- Utilizzo di diverse strategie al fine di migliorare la reputazione del brand nei confronti di clienti e prospect.
- Individuazione delle figure cui delegare incarichi e responsabilità.
- Aggiornamento costante sui trend del mercato di riferimento.
- Posizionamento degli obiettivi organizzativi in linea con la mission aziendale, favorendo in questo modo la crescita del fatturato, del profitto e del business attraverso lo sviluppo di strategie di collaborazione.
- Analisi del fatturato e delle performance aziendali in collaborazione con i consulenti esterni.
- Elaborazione di previsionali e controllo dei costi verificando periodicamente l'aderenza al budget.
- Conseguimento di un aumento dei profitti tale da garantire all'azienda la leadership di settore mediante la trasformazione dei piani strategici e l'allineamento degli obiettivi allo scopo di sfruttare a proprio vantaggio l'andamento dinamico del settore.
- Studio del mercato di riferimento, aggiornamento sui trend di settore e analisi dei competitor.
- Verifica delle attività aziendali in riferimento all'andamento del fatturato e dei margini.
- Raggiungimento di una struttura organizzativa flessibile e responsabile nonché sostenuta da una crescita costante del fatturato attraverso il monitoraggio delle previsioni, il miglioramento del budget e l'adeguamento costante delle strategie operative.
- Effettuazioni di riunioni di persona o tramite video call con consulenti, fornitori ed eventuali collaboratori.
- Gestione e controllo diretto delle operazioni di ristrutturazione aziendale, compreso il taglio dei dipendenti da [Numero] a [Numero] operato allo scopo di ridurre le perdite di [Quantità] € all'anno.
- Sviluppo e implementazione di nuove strategie e politiche aziendali in collaborazione con la dirigenza allo scopo di identificare e perseguire obiettivi di business a lungo termine, fornendo così all'azienda una leadership organizzativa solida e sostenibile.
- Determinazione dei flussi, delle procedure interne e delle politiche aziendali.
- Supporto all'organizzazione degli eventi in sala, preparando gli

- spazi ed esaudendo eventuali richieste speciali.
- Cura del cliente per tutta la durata della permanenza, accogliendone e soddisfacendone le richieste.
 - Accoglienza della clientela, presentazione, selezione e descrizione di [Prodotto] e [Prodotto].
 - Supervisione alle attività della cantina mediante la gestione dello stoccaggio, della corretta conservazione giacenze e delle rotazioni di consumo.
 - Gestione autonoma dei tavoli e delle mansioni assegnate al fine di fornire un servizio rapido e cordiale ai clienti.
 - Conoscenza approfondita del menù al fine di poter rispondere in modo adeguato alle domande sulla provenienza delle varie voci, sugli ingredienti e sui metodi di cottura.
 - Presa delle ordinazioni delle bevande, preparazione in base alle richieste e servizio al tavolo.
 - Allestimento dei posti a sedere e preparazione di posate aggiuntive prima dell' arrivo di gruppi numerosi.
 - Stesura e aggiornamento della carta dei vini e ideazione degli abbinamenti con le portate sul menu in sinergia con [Qualifica] e [Qualifica].
 - Pronta risposta alle domande dei clienti, raccomandazione dei piatti presenti nel menù e registrazione degli ordini.
 - Organizzazione di degustazioni in cantina accompagnando gli ospiti in visita ai produttori del territorio.
 - Presentazione del menù e dei piatti del giorno ai clienti e indirizzamento alla scelta se richiesto dal cliente.
 - Consegna al tavolo del conto, degli scontrini e delle ricevute.
 - Suggerimento dell'abbinamento di [Prodotto] più adatto alle pietanze scelte e preparazione degli strumenti per la degustazione.
 - Registrazione e invio degli ordini al personale di cucina.
 - Uso del registratore di cassa per l'elaborazione del conto e gestione dei pagamenti.
 - Gestione dei clienti con e senza prenotazione, evitando lamentele e attese.
 - Comunicazione rapida e precisa degli ordini di ristorazione al personale di cucina, evidenziando richieste particolari o restrizioni alimentari.
 - Ricerca e selezione di nuovi fornitori sul territorio nazionale e internazionale nel rispetto dei criteri di budget, stile e tipologia di locale in cui si opera.
 - Gestione del magazzino, controllo del livello delle scorte e della qualità dell'assortimento di [Prodotto].
 - Controllo delle scorte e segnalazione ai clienti di eventuali indisponibilità di cibi o bevande.
 - Coordinamento con il personale di cucina per la gestione delle ordinazioni.
 - Assistenza al cliente durante le fasi di scelta del vino da abbinare a piatti.
 - Gestione completa dell'acquisto e inventario dei vini, della cantina, del magazzino e dei frigoriferi.
 - Definizione del pricing della carta vini in base alla tipologia di ristorante e alle marginalità richieste.
 - Accoglienza dei clienti al tavolo e raccomandazione dei migliori abbinamenti tra pietanze e vini in base ai gusti dei commensali e alle disponibilità della cantina.
 - Gestione della sala applicando le più precise regole del galateo italiano e internazionale.
 - Scrittura e copywriting di etichette di vini e altri alcolici dallo stile coinvolgente destinate alla distribuzione.

- Assaggio dei vini e analisi organolettica per definirne caratteristiche e tipologia.
- Scelta e ordinazione dei vini e degli alcolici per la cantina con relativa stesura del budget.
- Consulenza per aziende vinicole durante le diverse fasi di produzione, coltivazione e trattamento delle materie prime.
- Preparazione e monitoraggio periodico delle corrette misure barometriche e di luce all'interno della cantina e delle sale di stoccaggio.
- Degustazioni tecniche personali eseguite al tavolo per i clienti.
- Collaborazione stretta con chef e sous-chef nella definizione degli abbinamenti tra vini e pietanze in menu.
- Gestione dell'invecchiamento, corretto mantenimento e conservazione di vini pregiati.
- Pulizia accurata di attrezzatura e strumenti per il trattamento dei vini e degli alcolici, tra cui decanter, calici, bicchieri, set da cocktail, [Strumento].
- Redazione di schede tecniche di valutazione di vitigni con caratteristiche organolettiche e di coltivazione.
- Accertamento del buono stato di presentazione e ordine del team e dei locali.

LINGUE

Italiano: Madrelingua

Inglese: C1

Avanzato

Spagnolo: B2

Intermedio avanzato

Francese: B2

Intermedio avanzato

HOBBY E INTERESSI

vinili, collezioni di occhiali da sole e cappelli, macchine d'epoca

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

Fernando Carozzo