



Martina Addis

CHI SONO

Sono una giovane professionista determinata, caratterizzata da una mente sveglia e valori solidi. La mia forza risiede nell'analisi approfondita, nella concentrazione e nella capacità di adattarmi a nuove sfide. Sono orientata al lavoro onesto e ho un desiderio costante di apprendimento, pronta a mettermi alla prova e crescere professionalmente. Cerco un'azienda che apprezzi l'impegno, valorizzi l'onestà e offra l'opportunità di una crescita reciproca attraverso il mio impegno e la mia dedizione.

COMPETENZE

- Eccellente capacità di problem solving.
- Attenta ai dettagli e orientata alla precisione.
- Pensiero analitico per analizzare situazioni complesse.
- Puntuale e rispettosa delle scadenze.
- Abilità di gestione del tempo per massimizzare l'efficienza.
- Flessibilità e adattabilità a nuovi compiti o ambienti di lavoro.
- Impegno e serietà nell'affrontare le responsabilità lavorative.

LINGUE

Italiano - Madrelingua
Inglese - Basic

FORMAZIONE ACADEMICA

I.S.I.S.S. Marco Polo, Cattaneo

Diploma di scuola secondaria
Indirizzo commerciale con curvatura grafica

ESPERIENZE LAVORATIVE

Ristorante Il Settebello | 06-21 / 09-21

- Servizio clienti: Esperienza nell'offrire un servizio accogliente e cortese ai clienti.
- Gestione del bar: Competenze nello svolgere le attività quotidiane di un bar, inclusa la preparazione e servizio di bevande.
- Conoscenza dei prodotti: Familiarità con una vasta gamma di bevande, cocktail e prodotti alimentari offerti.
- Organizzazione: Abilità nel gestire gli ordini, mantenere il bar pulito e ordinato e garantire la disponibilità degli ingredienti.
- Lavoro in squadra: Collaborazione con colleghi per garantire un flusso di lavoro efficiente.
- Stress management: Capacità di gestire situazioni ad alta pressione durante le ore di punta.
- Comunicazione efficace: Abilità nel comunicare in modo chiaro ed efficace con il personale e i clienti.
- Problem solving: Capacità di risolvere problemi rapidamente e in modo efficace.
- Adattabilità: Flessibilità nel gestire i cambiamenti di richiesta durante la stagione turistica.
- Responsabilità finanziaria: Gestione della cassa, elaborazione di pagamenti e controllo degli inventari.

Il Vecchio Frantoio | 07-22/09-22

- Igiene e pulizia: Esperienza nella gestione accurata delle attività di lavaggio stoviglie e nella pulizia generale della cucina.
- Collaborazione in cucina: Lavoro efficace in squadra con il personale di cucina per garantire una produzione efficiente degli antipasti.
- Conoscenza degli ingredienti: Familiarità con gli ingredienti tipici della cucina toscana e la loro preparazione.
- Preparazione antipasti: Abilità nella preparazione e presentazione di antipasti tradizionali toscani, curando estetica e sapore.
- Coordinazione di cucina: Capacità di gestire più compiti contemporaneamente durante le ore di punta.
- Rispetto delle norme di sicurezza alimentare: Conoscenza e attenzione alle pratiche di sicurezza alimentare per garantire la qualità e la sicurezza degli alimenti.
- Apprendimento veloce: Capacità di apprendere nuove ricette e metodi di preparazione in modo rapido ed efficiente.

Martina Addis

ESPERIENZE LAVORATIVE

Conad city | 06-23/09-23

- Servizio al cliente: Esperienza nell'assistere i clienti, fornendo informazioni sui prodotti e gestendo richieste specifiche.
- Conoscenza dei prodotti: Familiarità con una vasta gamma di prodotti gastronomici e da forno offerti dalla catena di supermercati.
- Preparazione alimenti: Abilità nella preparazione, presentazione e confezionamento di prodotti del reparto gastronomia e panetteria.
- Igiene alimentare: Rispetto rigoroso delle norme di igiene e sicurezza alimentare.
- Gestione degli stock: Monitoraggio e gestione degli inventari per garantire la disponibilità costante dei prodotti.
- Etichettatura e confezionamento: Capacità di etichettare correttamente i prodotti e gestire l'aspetto visivo delle presentazioni.
- Lavoro di squadra: Collaborazione con colleghi per garantire un flusso di lavoro efficiente e un'esperienza di acquisto positiva.
- Attenzione ai dettagli: Precisione nella disposizione e nell'allestimento degli scaffali e del banco gastronomia.
- Gestione del cliente: Capacità di gestire richieste o reclami dei clienti in modo professionale.
- Adattabilità: Flessibilità nel passare tra le diverse responsabilità del reparto gastronomia e panetteria in base alle necessità del supermercato.