

INFORMAZIONI
PERSONALI

Bravi Julia

Giovanni Verga 2, 62011 Troviggiano di Cingoli (MC)
Cell: 3381975801
Data di nascita: 15/03/1998
E-mail: julia.bravi15@libero.it



OCCUPAZIONE
DESIDERATA

Cameriera di sala/ Barelliere

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

20/5/2016-30/6/2016 Barman

Sara Branchesi, Treia (MC)

- ho servito le colazioni
- ho allestito il bancone per l'aperitivo
- ho preparato gli stuzzichini
- pulizia generale del locale

- mi sono assicurata che il servizio offerto fosse di qualità e che la clientela fosse soddisfatta da quest'ultimo

3/3/2015-24/3/2015 Cameriere/Cameriera

Marco Rossi, Grottaccia (MC)

- Riassetto della sala ristorante (sistemazione e disposizione dei tavoli,...)
- Ho servito ai tavoli
- Preparazione di caffè e digestivi
- Pulizia dei piatti, delle posate e bicchieri
- Ho preso le comande
- Sono venuta a conoscenza delle varie preparazioni e dei vini che offre il locale.
- Ho imparato ad accrescere le mie capacità relazionali con la clientela e il personale di lavoro.

14/01/2019-10/12/2019 SERVIZIO CIVILE NAZIONALE

Comitato Locale di Cingoli (MC), Viale della Carità n°6

- Svolgimento di servizi sia barellati con l'ambulanza che con sedia con i mezzi disabili
- Attività di segreteria e centralino (accettazione di servizi privati attraverso l'arrivo di chiamate ed accettazione di servizi Asur attraverso la gestione del Sirte)
- Pulizia generale sia della sede che dei mezzi
- Attività di assistenza sanitaria in gare ciclistiche/sagre.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

15/9/2014-5/6/2015 Attestato di qualifica professionale: servizi di sala e vendita.
IPSEOA Varnelli, Cingoli (MC)

Generali: Matematica, Inglese, Spagnolo, Storia, Letteratura Italiana ed Educazione fisica.

Tecniche professionali (preparazione della sala ristorante in occasione di cerimonie, eventi di banqueting e catering, allestimento del bancone del bar per aperitivo ed eventuale servizio dei cocktails)

Tecniche enogastronomiche a livello teorico (stesura dei diversi tipi di menu, regole generali dell'HACCP, sicurezza ed igiene in cucina)

Scienza degli alimenti (tecniche di cottura degli alimenti ed eventuali metodi di conservazione.

14/9/2016-4/7/2017 Diploma Istituto Alberghiero settore: servizi di sala e vendita.
IPSEOA Varnelli, Cingoli (MC) Italia con seguente votazione 95/100

COMPETENZE PERSONALI:

Mi reputo una ragazza molto paziente, gentile e a volte sensibile. Riesco a comprendere gli altri nelle situazioni difficili e delicate avendo un accentuato senso dell'empatia. Disponibile nel dare una mano e mi piace poter collaborare con le altre persone.

LINGUA MADRE: italiano

ALTRE LINGUE: inglese e spagnolo

COMPRESIONE	PARLATO	PRODUZIONE SCRITTA

Lettura	Interazione	Produzione orale	
B1	B1	B1	B1

COMPETENZE COMUNICATIVE

Sono sociale e abbastanza espansiva nei confronti della clientela e nei confronti dei colleghi di lavoro e con gli stessi ho avuto anche un rapporto di collaborazione reciproca.

COMPETENZE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI

Ho imparato a gestire in modo più autonomo il settore del bar e il settore ristorativo di cameriera grazie ad esperienza acquisita durante i miei diversi periodi di stage.
Ho gestito in modo autonomo la cassa del bar e ho organizzato al meglio il servizio da offrire.

COMPETENZE PROFESSIONALI

Ero responsabile sia della qualità che della rapidità del lavoro, nel senso che, controllavo che il servizio offerto fosse di qualità e venisse dato in tempi brevi soddisfacendo le diverse richieste della clientela.

CATEGORIA DI PATENTE B

COMPETENZE DIGITALI

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente autonomo	Utente autonomo	Utente autonomo	Utente base	Utente base

Ai sensi del DPR n.445/2000

