

ASIA ROSSI

CONTATTI

rossiasia4@libero.it

3295450742

Padova, via Monzambano 7, 35141

ISTRUZIONE

LICENZA DI TERZA MEDIA

2013

ISTITUTO SECONDARIO DI PRIMO GRADO
Pontelongo

SOCIAL MEDIA

Asia Rossi

@rossiasia

CHI SONO

Asia è una ragazza che cerca nuove esperienze lavorative, riesce a lavorare in autonomia, è creativa,, aperta, sempre disponibile, ha buone capacità informatiche con dispositivi ISOS, Android e Microsoft e una buona padronanza con l'inglese.
Nel 2014 frequentò un anno scolastico alla Fondazione Cavanis di Chioggia nel settore parrucchiera, ma ha capito che non era la sua strada, così su consiglio della madre ha iniziato in percorso nella scuola DIEFFE di Noventa Padovana per sala/bar seguendo 3 anni di studio, poi per problemi di costo è dovuta andare nell'Istituto IPSEOA Giuseppe Cipriani sempre studiando per sala, bar e vendita, dove ha preso l'attesto HACCP da 8 ore, purtroppo ha avuto dei problemi in famiglia e non è riuscita a finire gli studi.
Le sue passioni sono: canto, musica lettura, film, serie TV, viaggi e design

ESPERIENZA

ANIMATRICE

Grest di Arzerello | 04/2016 - 07/2016

- Gestione di bambini dai 3 ai 6 anni.Far divertire i bimbi tramite giochi e progetti.
- Attenzione per la sicurezza.
- Risoluzioni a problemi sanitari
- Supervisione della sicurezza degli utenti durante lo svolgimento delle attività.
- Spiegazione ai partecipanti delle attività in programma e delle modalità di adesione.

BARISTA IN ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO

Bar Perfetto Rinascente, Padova | 03/2017 - 04/2017

- Mise en place e rifornimento delle aree all'inizio e alla fine del proprio turno.
- Mise en place e servizio in occasione di banchetti ed eventi speciali.
- Accoglienza alla clientela e offerta di un servizio professionale, cordiale e competente.
- Preparazione e servizio ai tavoli, gestione delle comande e della sala, pulizia dei locali di servizio.
- Rifornimento dell'office durante e dopo il servizio per massimizzare l'operatività del personale di sala.
- Rispetto delle procedure HACCP nella manipolazione degli alimenti, nella pulizia e nella sanificazione di attrezzature e ambienti.

CAMERIERA - CAMERIERA AI PIANI

TH Resort Majestic, San Martino di Castrozza | 06/2017 - 08/2017

- Servizio colazione, pranzo e cena
- Addetta al buffet
- Mise en place e rifornimento delle aree all'inizio e alla fine del proprio turno.
- Accoglienza alla clientela
- Preparazione e servizio ai tavoli, gestione delle comande e della sala, pulizia dei locali di servizio.
- Rifornimento dell'office durante e dopo il servizio per massimizzare l'operatività del personale di sala.
- Rispetto delle procedure HACCP nella manipolazione degli alimenti, nella pulizia e nella sanificazione di attrezzature e ambienti.
- Prestazione di servizi igienici aggiuntivi per le aree che necessitano di attività di pulizia più profonda.
- Pulizia delle camere e cambio della biancheria secondo le linee guida aziendali.
- Aggiunta di biancheria extra, prodotti di carta e articoli da toilette nelle stanze degli ospiti.
- Preparazione delle camere, rifornendole dei prodotti mancanti tra cui bicchieri per l'acqua, articoli da toilette e carta.
- Spolveratura e aspirazione delle camere, pulizia del battiscopa, rimozione di macchie e pulizia di specchi, servizi igienici, lavandini, docce, vasche e pavimenti in marmo ogni giorno.
- Pulizia accurata dei locali, comprese camere, hall, saloni e servizi igienici, al fine di mantenere gli ambienti ben organizzati e accoglienti.

CAMERIERA - BARISTA IN ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO

Locanda Peccaturium, Padova | Giugno 2018

- Mise en place e rifornimento delle aree all'inizio e alla fine del proprio turno.
- Mise en place e servizio in occasione di banchetti ed eventi speciali.
- Accoglienza alla clientela e offerta di un servizio professionale, cordiale e competente.
- Rifornimento dell'office durante e dopo il servizio per massimizzare l'operatività del personale di sala.
- Rispetto delle procedure HACCP nella manipolazione degli alimenti, nella pulizia e nella sanificazione di attrezzature e ambienti.
- Verifica dei documenti di identità dei clienti prima di servire bevande alcoliche.Disposizione di tavoli, sedie e posate.
- Trasporto attento delle ordinazioni dalle aree cucina e bar ai tavoli e, una volta che i clienti hanno finito, togliere piatti e bicchieri vuoti.
- Allestimento di vetrine per la promozione di specialità gastronomiche.Carico e scarico di merci in magazzino.
- Pulizia e sanificazione delle aree di lavoro e delle attrezzature.
- Pulizia di strumenti e ambienti di lavoro.
- Disposizione accurata di bottiglie e bicchieri dietro il bancone allo scopo di offrire ai clienti un'immagine più accattivante dell'area bar.

CAMERIERA - BARISTA

Hotel Aurora, Auronzo di Cadore | 06/2018 - 07/2018

- Mise en place e rifornimento delle aree all'inizio e alla fine del proprio turno.
- Preparazione di bevande calde per la colazione.
- Accoglienza alla clientela e offerta di un servizio professionale, cordiale e competente.
- Preparazione e servizio ai tavoli, gestione delle comande e della sala, pulizia dei locali di servizio.
- Rifornimento dell'office durante e dopo il servizio per massimizzare l'operatività del personale di sala.
- Rispetto delle procedure HACCP nella manipolazione degli alimenti, nella pulizia e nella sanificazione di attrezzature e ambienti.
- Annotazione accurata delle ordinazioni, garantendo tempi di attesa brevi e la priorità nel servizio delle bevande ordinate.
- Risoluzione tempestiva di eventuali reclami per garantire la soddisfazione dei clienti e notifica al gestore in caso di problemi di difficile risoluzione.
- Verifica con gli ospiti al fine di ottenere un parere sul cibo servito, risolvere eventuali problematiche, portare ulteriori oggetti a tavola e controllare che le bevande non siano terminate.
- Dimostrazione di un comportamento educato e professionale nei confronti dei clienti al fine di incoraggiare le richieste di informazioni e gli ordini.
- Disposizione di tavoli, sedie e posate.
- Aggiunta di posate extra ove necessario nonché l'allestimento di tavolate destinate a gruppi numerosi.
- Monitoraggio delle aree assegnate al fine di valutare e soddisfare adeguatamente le esigenze dei clienti, dando la giusta priorità, durante le ore di punta, a ciascun compito.
- Preparazione e servizio di bevande fredde, calde ai clienti.
- Inoltro degli ordini al personale di cucina.
- Trasporto attento delle ordinazioni dalle aree cucina e bar ai tavoli e, una volta che i clienti hanno finito, togliere piatti e bicchieri vuoti.

CAMERIERA IN ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO

Hotel Excelsior Bay, Malcesine | 06/2019 - 07/2019

- Accoglienza alla clientela e offerta di un servizio professionale, cordiale e competente.
- Servizio del vino.
- Aiuto servizio bar.
- Presentazione dettagliata e accattivante di piatti speciali e dessert alla clientela, assicurandosi il superamento costante degli obiettivi di vendita.
- Mise en place e rifornimento delle aree all'inizio e alla fine del proprio turno.
- Preparazione e servizio ai tavoli, gestione delle comande e della sala, pulizia dei locali di servizio.
- Rifornimento dell'office durante e dopo il servizio per massimizzare l'operatività del personale di sala.
- Rispetto delle procedure HACCP nella manipolazione degli alimenti, nella pulizia e nella sanificazione di attrezzature e ambienti.
- Aggiornamento dei clienti abituali sulle modifiche al menù e ad altri aspetti del servizio offerto.
- Disposizione di tavoli, sedie e posate.
- Aggiunta di posate extra ove necessario nonché l'allestimento di tavolate destinate a gruppi numerosi.
- Trasporto attento delle ordinazioni dalle aree cucina e bar ai tavoli e, una volta che i clienti hanno finito, togliere piatti e bicchieri vuoti.