

## INFORMAZIONI PERSONALI



## aracne melissa

📍 via marconi 5, 21010 Besnate VA (Italia)

☎ 3294787912

✉ MELISSAARACNE@GMAIL.COM

## OCCUPAZIONE DESIDERATA

Ragazza giovane con grande volontà di imparare ma anche di dimostrare i suoi requisiti. Abbastanza versatile, anche se fiduciosa di trovare nuovi impieghi inerenti e non alla mia formazione, in questo periodo di cambiamenti.

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

07/2014–08/2014

**commis di sala, stagista**

Le delizie, Daverio (Italia)

il mio primo stage extrascolastico, si è svolto in un ristorante catering. Ho svolto un mese di esperienza come stagista per poi continuare il rapporto con frequenza occasionale fino a settembre 2014.

07/2015–08/2015

**commis di sala, stagista**

corte visconti, somma lombardo (Italia)

Questo rapporto lavorativo si è inoltrato sia nell'anno 2015 dopo il mio periodo di stagista, sia in tutti gli anni a seguire dove occasionalmente prestavo servizio al ristorante, al servizio catering e nell'albergo preo in gestione nel 2016.

Un rapporto che si è evoluto negli anni e che successivamente, mi porterà a essere un sommelier con gestione di 300 etichette e poco più

08/2015–10/2016

**cameriera di sala**

SHG malpensa, somma lombardo (Italia)

In questa azienda inizialmente sono entrata come commis, poi successivamente il rapporto si è evoluto, lasciandomi gestire il servizio in maniera autonoma.

il lavoro consisteva nel servizio di prima colazione, il pranzo e la cena.

Naturalmente il rapporto avveniva in maniera occasionale frequentando la scuola, istituto che impone di eseguire servizi catering e ristorativi all'interno della scuola.

08/2016–08/2017

**responsabile sala**

BBQ GRILL &amp; COFFEE CIN CIN BANQUETING, momago (Italia)

Responsabile di sala, il servizio si svolgeva in 3 turni. Gestione della cassa, con apertura e chiusura fiscale.

l'azienda BBQ rappresenta un locale molto giovane e informale, con orari dalle 6 AT alle 12PM, mentre CIN CIN BANQUETING gestisce e organizza, in collaborazione con wedding planner, matrimoni.

La mia mansione era prender parte nelle degustazioni con i futuri sposi e poi seguire il servizio insieme a un team di esperti camerieri e maitre nell'evento.

09/2017–08/2018

**cameriera e sommelier**

**Quanto Basta, Cavarina (Italia)**

Piccolo e intimo ristorante in una frazione di gallarate, il locale presentava un servizio più formale, con pochi coperti a gestione dello chef e proprietario e un responsabile di sala, ossia io. La gestione si intende il classico servizio di pranzo e cena con gestione di carta vini.

09/2018–12/2019

**Sommelier di vini**

corte visconti, somma lombardo (Italia)

Il locale è da anni presente sulla Guida Michelin, quindi il ruolo era più impegnativo, io avevo la mansione di gestire una carta vini, la cantina e gli ordini di 300 etichette circa .

02/2020–alla data attuale

**Sommelier di vini**

enosteria, gallarate (Italia)

Locale di nuova apertura a gallarate, si tratta di un osteria contemporanea con piatti della tradizione italiana. il locale non ha avuto modo di evolversi a causa di questa emergenza, ma il mio ruolo era quello di gestire carta vini e coordinare il servizio sala.

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

---

09/2011–06/2016

**tecnico della ristorazione**

ipc Giovanni Falcone, Gallarate (Italia)

09/2014–12/2018

**sommelier**

associazione Italiana Sommelier, milano (Italia)

**COMPETENZE PERSONALI**

---

Lingua madre italiano

Patente di guida B