

MARIA CASIERE

31/08/1991
San Francesco D assisi n 6
Trieste, 34132

3312119120
mariacasiere@gmail.com

RIEPILOGO

La maggior parte della mia esperienza formativa l'ho avuta a Londra per quattro anni dove ho lavorato nel settore della ristorazione e ho ottenuto il certificato WSET (wine spirits education trust) con ottimi risultati. Rapporti con la clientela, nella vendita, nella comunicazione ed organizzazione della loro esperienza enogastronomica. Gestione della sala, dell'organizzazione del team e formazione dello staff riguardo gli standard dell'azienda. Socia AIS (associazione italiana sommelier) fvg Trieste ed in procinto di frequentare il corso di terzo livello

PUNTI SALIENTI

- buona conoscenza enologica
- wine food pairing
- Orientato al servizio
- Abile nello sviluppo del personale
- Direttore di sala dinamico e cordiale
- Approccio orientato al cliente
- Leader nato
- Formazione completa nei servizi della ristorazione
- Formazione nell'ambito del servizio di alimenti
- Solide capacità di marketing
- Solida etica lavorativa
- Capacità di supervisione
- Operazioni POS
- Bilingue in [inglese]
- Passione per la soddisfazione del cliente
- Orientato ai risultati
- Solide esperienze professionali
- Marketing e pubblicità
- Adattabile

ESPERIENZA MATURATA

03/2016 — 07/2016

Floor Manager
Trattoria Caprese SRL — Trieste
comunicazione e gestione della clientela
gestione del personale
ordini
marketing e comunicazione

04/2014 — 12/2015

chef de range
SOHO HOUSE GROUP . Deanstreet townhouse — Londra
gestione dei VIP guests
food and wine pairing
teamwork
formazione interna sulle competenze enologiche e culinarie
gestione di cassa
seguire i standard dell'azienda riguardo il servizio
marketing training

01/2013 — 04/2014

chef de range , food runner, commis
Nobu London — Londra
servizio fine dining

conoscenza gastronomica giapponese , e sul vino Sake
cura dei clienti
teamwork
cocktail ,liquori training
vendite

05/2012 — 01/2013

Bartender

Me London by Melia hotel 5 star deluxe . THE ONE GROUP — Londra

preparare cocktails
customers serving
servizio sommelier
gestione dell inventario
marketing e comunicazione
collaborazione con il team
uso del sistema micros
coffe training

ISTRUZIONE

2010

Diploma di scuola secondaria: sociopsicopedagogico
Maria Ausiliatrice — Napoli

CERTIFICAZIONI

Westminster Kingsway College (soho Londra) certificato di lingua inglese
WSET (Wine Spirits Education Trust) livello 2
AIS (associazione italiana sommelier) fvg

LINGUE

ottima conoscenza della lingua inglese scritto /orale

CAPACITÀ TECNICHE

<u>Capacità</u>	<u>Esperienza maturata</u>	<u>Anni complessivi</u>	<u>Ultimo utilizzo</u>
Windows, Unix, Linux, Mac OSX, VMWare	buone	4	

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

la capacita di interagire con i clienti mi ha permesso di sviluppare metodi di vendita che accostati alla passione ed allo studio dell enologia mi hanno portato alla scelta di cambiare settore lavorativo .
Do la mia assoluta disponibilita a lavorare nelle regioni del Veneto e Friuli avendo conseguito la patente di guida