

INFORMAZIONI PERSONALI



Pieczara Tobias

 via Grado, 21, 48123 RAVENNA (Italia)

 3459713868

 tobiaszpieczara92@gmail.com

Sesso Maschile | **Data di nascita** 09/07/1992 | **Nazionalità** Italiana

OCCUPAZIONE DESIDERATA

cameriere,barman,receptionist,operaio,commesso

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

01/05/2016–12/09/2019

Cameriere responsabile, sommelier

Kia Orana Ristorante Specialità Pesce, marina di ravenna

Responsabile Cameriere Sommelier,bar caffetteria, presa comande, sfilettatura pesce, apertura vini,

01/12/2016–02/05/2017

Cameriere

Ristorante Al Portico, ravenna (Italia)

lavoro contratto a chiamata, cameriere, preparazione servizio, sfilettatura pesce e carne davanti alla clientela, presa comande

31/12/2015–12/04/2016

cameriere responsabile di sala

Ristorante Pizzeria Villa Antica, Ravenna

Cameriere responsabile di sala, preparazione Servizio, gestione magazzino,cantina,presa comande, sfilettatura pesce, preparazione dessert e insalate.

2014–15/09/2015

comi,bar,cassa

Ristorante La Baya, Milano Marittima (Italia)

comi di sala, servizio, sfilettatura pesce,apertura vini, preparazione caffè, cassiere

10/2013–10/01/2014

Barista

Ristorante Pizzeria Palatino, Parigi (Francia)

Barista, caffetteria, cameriere

2012–2013

Adetto al Self Service

Hotel casa al mare, Milano Marittima

adetto al self service

01/08/2010–15/09/2010

commesso

Mirabilandia, ravenna

commesso

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2007–2012

Diploma Tecnico dei Servizi Turistici e della Reception

IPSEOA, Cervia

Voto: 80/100

01/09/2016–2018

Corso Professionale AIS sommelier Professionista

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano, polacco

Lingue straniere

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	A2	B1	A2	A2	
francese	B1	B2	A2	A2	

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

Buone competenze comunicative , fidelizzazione della clientela

Competenze professionali

buona gestione della sala, e dello stress, prenotazioni organizzazione ristorante