

Emanuele Pio Ferruzzi

Montatore di frutta

eferruzzi97@gmail.com • Via Nino Bixio 11 • Baronissi • 84081 • 3806332998



PROFILO PROFESSIONALE

Collaboratore diligente, dimostra eccellenti capacità culinarie nonché una profonda conoscenza in materia di sicurezza alimentare. Attento al rifornimento costante, all'organizzazione e alla pulizia delle aree cucina allo scopo di massimizzarne la produttività. Giocatore di squadra puntuale e dotato di uno stile comunicativo aperto, si dimostra dedito al soddisfacimento di ogni esigenza di preparazione e di servizio.

CAPACITÀ E COMPETENZE

Tecniche e strumenti per la pulizia di frutta e mantecazione del gelato

Attitudine al lavoro in ambienti frenetici

Competenze enogastronomiche

Abilità di multitasking

Uso degli utensili da cucina

Capacità di lavorare in squadra

Esperienza

Aiuto pizzaiolo

Il Corallo San Vincenzo Di Sabatino Patrizio (SA)

Aprile 2016 - Agosto 2016

Pulizia e preparazione degli ingredienti, realizzazione delle basi e gestione delle cotture intermedie

Chiamata delle comande, pulizia e rifornimento delle postazioni di cottura.

Preparazione della linea in base alle indicazioni ricevute dallo chef.

Pulizia e organizzazione di postazioni, strumenti e macchinari da cucina.

Lavaggio e sterilizzazione di utensili e stoviglie

Giardinaggio

Presso Me Stesso

Gennaio 2017 - Marzo 2023

Potatura Alberi e Siepi

Pulizia Giardini

Pulizia Terreno

Esecuzione di attività finalizzate al miglioramento personale e professionale.

Montatore di Frutta

Antica Gelateria Matteo Casal Barone (SA)

Ottobre 2016 - Ottobre 2021

Gestione del banco.

Svuotare la frutta

Monitoraggio e sostituzione delle macchine

Allestimento e rifornimento degli espositori

Esecuzione del servizio con rapidità e cortesia assicurando la soddisfazione della clientela.

Preparazioni delle guarnizioni

Offerta di consigli sull'acquisto dei prodotti facendo leva su una solida comprensione delle esigenze e delle preferenze dei singoli clienti.

Confezionamento e produzione del gelato

Barista Cameriere

Bar Alema's Di Alessandro Cosimato (SA)

Maggio 2020 - Maggio 2022

Accoglienza dei clienti al bancone e in sala.

Somministrazione di alcolici e analcolici e personalizzazione delle ricette su richiesta.

Preparazione di prodotti di caffetteria e tavola fredda.

Preparazione di stuzzichini, panini e cibi precotti.

Controllo della qualità delle materie prime utilizzate per la preparazione di bevande calde e fredde.

Chiusura del locale, della cassa e registrazione degli incassi.

Imbianchino

Baronissi (SA)

Agosto 2023 - Dicembre 2023

imbianco pareti

pulizia delle pareti

Commesso

Decó baronissi

Marzo 2024

Addetto al banco e alla vendita della frutta

Cassiere

Scaffalista

Terza Media

A.Villari Baronissi

Gennaio 2008 - Luglio 2011