

GIUSEPPE MICHELE MUNDO



michelegiuseppemundo@
gmail.com



3201891504



Contrada lattughelle,
Sibari

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Gestione inventario
- Controllo qualità
- Ricezione
- Movimentazione merce
- Organizzazione magazzino
- Pianificazione carichi
- Teamwork
- Conoscenza approfondita delle norme igienico-sanitarie in cucina
- Eccellente capacità di comunicazione e servizio clienti
- Competenza nel mantenere ordine e pulizia nell'area di lavoro
- Flessibilità nell'adattarsi a picchi di lavoro e orari flessibili
- Competenza nello stendere e infornare le pizze, mantenendo alta qualità e rapidità nei tempi di consegna
- Gestione delle scorte e controllo delle materie

PROFILO PROFESSIONALE

Professionista esperto in gestione inventario e controllo qualità, con eccellenti capacità di comunicazione e servizio clienti. Abile nella pianificazione dei carichi e nella formazione di nuovi dipendenti, garantendo un ambiente di lavoro efficiente e ben organizzato.

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Ferramenta e Ceramica Ste. Pa. El di Falbo - ADDETTO ALLE VENDITA

Sibari • 05/2022 - 02/2025

Rimoli Viaggi - AUTISTA BUS

Doria • 09/2021 - 04/2022

American Fast Food - PIZZAIOLO

Trebisacce e Villapiana • 03/2017 - 09/2021

Ristorante Pizzeria Da Focile - PIZZAIOLO

Trebisacce • 05/2016 - 09/2016

La Lince s.r.l. - GUARDIA PARTICOLARE GIURATA

Luzzi • 11/2013 - 02/2015

Affè Di Bacco - CUOCO

Trebisacce • 01/2011 - 11/2013

Bar Focile - BARISTA

Trebisacce • 04/2010 - 09/2010

Ristorante Approdo - AIUTO CUOCO

Trebisacce • 04/2009 - 10/2009

Ristorante Terrazze - AIUTO CUOCO

Trebisacce • 01/2008 - 09/2008

HOBBY E INTERESSI

prime per garantire la freschezza degli ingredienti

- Collaborazione con team di cucina per garantire un ambiente di lavoro efficiente e ben organizzato
- Sviluppo di nuove ricette e varianti di condimenti
- Formazione di nuovi dipendenti sulle tecniche di lavorazione e sulla qualità richiesta nella preparazione delle pizze
- Guida responsabile e sicura del mezzo secondo normativa vigente
- Conoscenza approfondita del territorio di competenza
- Mantenimento e controllo costante delle condizioni del veicolo
- Gestione delle emergenze in modo calmo e efficace
- Competenza nel gestire e assistere i clienti durante l'acquisto
- Customer Care
- Competenza in vendite
- Contabilità e fatturazione
- Esperienza in cassa
- Microsoft Word
- Cordialità
- Pensiero critico
- Competenze in social media

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

**Università Internazionale
popolare Unised
Milano • 04/2018**

Master : Intelligence per la
Sicurezza Ambientale

I.P.S.I.A E.Aletti

Trebisacce • 01/2012

ALBERGHIERO: Gestione inventario, Controllo qualità, Ricezione, Movimentazione merce, Organizzazione magazzino, Pianificazione carichi, Teamwork, Conoscenza approfondita delle norme igienico-sanitarie in cucina

- Gestione degli ordini di magazzino e controllo scadenze alimentari
- Assistenza in cucina nelle preparazioni di piatti tradizionali italiani
- Partecipazione attiva nelle attività di preparazione e cottura dei cibi
- Esperienza nella pulizia e manutenzione della cucina e degli strumenti di lavoro
- Capacità di gestire la cassa e gestire le transazioni con precisione
- Eccellente capacità di comunicazione e servizio clienti
- Competenza nel mantenere ordine e pulizia nell'area di lavoro
- Flessibilità nell'adattarsi a picchi di lavoro e orari flessibili
- Collaborazione con catering per eventi e matrimoni come chef di cucina
- Specializzazione in cucina regionale italiana con tre anni di lavoro presso trattorie tradizionali
- Ho maturato esperienza nel

settore della sicurezza
come Agente di sicurezza
presso una struttura
commerciale

- Ho svolto mansioni di vigilanza e controllo accessi come Guardia giurata presso una società di vigilanza privata
- Ho svolto attività di controllo e pattugliamento come Guardia privata presso una struttura residenziale
- Ho maturato competenze nel controllo perimetrale e nella gestione dei sistemi di videosorveglianza come Guardia particolare giurata presso una struttura industriale
- Esperienza lavorativa presso pizzerie note in città come cuoco esperto nella preparazione di impasti e condimenti tradizionali
- Competenza nello stendere e infornare le pizze, mantenendo alta qualità e rapidità nei tempi di consegna
- Gestione delle scorte e controllo delle materie prime per garantire la freschezza degli ingredienti
- Collaborazione con team di cucina per garantire un ambiente di lavoro efficiente e ben organizzato
- Sviluppo di nuove ricette e varianti di condimenti, contribuendo all'innovazione del menu e all'attrazione di clientela
- Formazione di nuovi

dipendenti sulle tecniche di lavorazione e sulla qualità richiesta nella preparazione delle pizze

- Partecipazione attiva alla pulizia e manutenzione dei forni e delle attrezzature da lavoro, rispettando le norme igieniche
- Guida responsabile e sicura del mezzo secondo normativa vigente
- Trasporto passeggeri in modo cortese e professionale
- Conoscenza approfondita del territorio di competenza
- Mantenimento e controllo costante delle condizioni del veicolo
- Gestione delle emergenze in modo calmo e efficace
- Collaborazione con il personale di bordo per garantire un servizio ottimale
- Precedente esperienza nella gestione del magazzino e dell'inventario
- Gestione delle operazioni di cassa e delle transazioni finanziarie
- Competenza nel gestire e assistere i clienti durante l'acquisto

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio CV ex art. 13 del decreto legislativo 196/2003 e art. 13 del regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei singoli cittadini in merito al trattamento dei dati personali

Mundo Giuseppe Michele