




PELEGRINO RUBERTO

Gestione operativa e rapporto con il cliente

Lavoro da più di 15 anni nel mondo della ristorazione, dove ho imparato a gestire persone, organizzare turni, occuparmi degli ordini e parlare ogni giorno con i clienti. Mi piace lavorare in ambienti dinamici e trovare soluzioni ai problemi. Ora voglio portare questa esperienza in nuovi contesti, continuando a crescere professionalmente.

Informazioni personali

 Prato

 06/02/1990

Competenze professionali

- Gestione team e turni
- Acquisti e controllo forniture
- Organizzazione eventi
- Customer service e fidelizzazione
- Problem solving operativo
- Ottima manualità e conoscenza tecnica in cucina
- Utilizzo strumenti informatici (Excel, Word, Outlook, Photoshop)

Lingue

Italiano madrelingua

Inglese base

Francese base

Altre informazioni

Passione per l'orologeria, viaggi, cultura gastronomica

Esperienza professionale

2011 - IN CORSO | LA VECCHIA CUCINA DI LISA MATTEI S.A.S. - SOLDANO, PRATO

Collaboro con il team di cucina per garantire qualità e continuità del servizio, occupandomi sia di attività operative che della formazione interna:

- Preparazione di antipasti, primi, secondi, contorni e dessert
- Gestione delle scorte e ordini per ottimizzare disponibilità e ridurre sprechi
- Controllo qualità delle preparazioni secondo standard aziendali
- Lavaggio, taglio e preparazione degli ingredienti per la linea
- Formazione del personale su igiene alimentare e presentazione dei piatti

2009 - 2010 | MINISTERO DELL'ISTRUZIONE - CONVITTO NAZIONALE CICOGNINI - PRATO

Responsabile di sala

Gestione completa della sala e degli eventi.

Contatto diretto con la clientela per garantire un servizio sempre di alto livello.

2007 - 2009 | ESPERIENZE STAGIONALI FORMATIVE - PRATO

Cameriere, aiuto cuoco, responsabile di sala

Durante gli studi e nei primi anni di carriera ho maturato esperienza in diversi contesti ristorativi, sia in alberghi che ristoranti, ricoprendo ruoli operativi e gestionali:

- Gestione sala e personale
- Organizzazione eventi e cene
- Servizio al tavolo e al bar
- Attività di cucina e supporto nella preparazione
- Stage formativo come cuoco

Istruzione e formazione

2009 | DIPLOMA PROFESSIONALE DI SERVIZI E RISTORAZIONE

I.P.S.A.R "Buontalenti", Firenze

2006 | OPERATORE SERVIZI DI RISTORAZIONE

I.P.S.A.R "Buontalenti", Firenze

Attestati e corsi

2019 | HACCP - Addetto attività alimentari complesse

Associazione Slow Food, Firenze

2009 | CORSO ABBINAMENTO CIBO-VINO (30h)

Associazione Slow Food, Firenze

2007 | CORSO DI CAFFETTERIA

Associazione River Caffè, Firenze