



@ dolceriagangemi@libero.it +39 3356740920

Viale xx
settembre,11, 34125,
Trieste, TS

SALVATORE GANGEMI

PROFILO PROFESSIONALE

insegnante per scuole professionali alberghiero
Sala ,Cucina Pasticceria;Gelateria .

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Predisposizione al lavoro di squadra
- Capacità di gestione del tempo
- Solida comunicazione orale
- Capacità organizzative e di pianificazione
- Precisione e attenzione ai dettagli
- Ottima resistenza allo stress
- Autonomia operativa
- Abilità comunicative e interpersonali
- Padronanza d'uso di [Strumento/Macchinario]
- Orientamento al cliente
- Flessibilità e capacità di adattamento
- Pensiero analitico e capacità di problem solving
- Consapevolezza interculturale
- Contabilità e fatturazione
- Comunicazione efficace
- Inventario e gestione delle scorte di magazzino
- Capacità di ascolto attivo
- Tecniche di vendita
- Competenze informatiche
- Propensione al lavoro per obiettivi

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

01/1989 - ad oggi

Titolare d'azienda me stesso - Trieste, TS

- Gestione accurata e puntuale della contabilità e delle scadenze fiscali obbligatorie, garantendo non solo precisione e ordine nei conti aziendali ma anche nella corretta archiviazione della documentazione.
- Assunzione, formazione e gestione di un team di [Numero] professionisti valutandone periodicamente le performance e implementando azioni correttive o premianti in base ai risultati evidenziati.
- Pronta comprensione di istruzioni, feedback, domande e richieste grazie alla capacità di ascoltare attivamente il proprio interlocutore ed elaborare rapidamente risposte o azioni efficaci.
- Analisi di priorità e criticità con l'obiettivo di identificare tempestivamente le migliori soluzioni ai problemi prediligendo un approccio cooperativo e pragmatico.
- Uso professionale di [Software] per lo svolgimento di [Attività/Mansione] garantendo massima precisione e competenza.
- Approccio attento, metodico e concreto allo svolgimento dei task quotidiani assicurando al contempo un eccellente ritmo lavorativo.
- Definizione e implementazione di strategie di vendita [Descrizione] che hanno consentito l'ottenimento di [Risultato] in [Periodo].

- Partecipazione proattiva a [Attività] che ha portato a [Risultato], dimostrando forte motivazione all'eccellenza professionale.
- Controllo e aggiornamento dell'inventario, verifica periodica dello stato di approvvigionamento di [Prodotto] e inoltro di richieste d'acquisto a garanzia del livello di scorte necessario alla corretta operatività.
- Ottima gestione del carico di lavoro e delle relazioni professionali, rispondendo con calma ed equilibrio anche alle situazioni lavorative più impegnative.
- Collaborazione efficace e proattiva con colleghi e superiori, operando in piena sinergia con il team al raggiungimento degli obiettivi prefissati.
- Aggiornamento continuo in ambito [Tipologia] e forte predisposizione all'apprendimento di nuove competenze con l'obiettivo di sostenere a tutto tondo l'operatività aziendale.
- Impostazione, avviamento e controllo della corretta operatività di [Strumento/Macchinario] a garanzia della continuità operativa e degli standard qualitativo-quantitativi.
- Elevata autonomia operativa ottenuta grazie a un'efficiente organizzazione e un'effettiva comprensione del proprio ruolo nel rispetto di scadenze e requisiti quantitativi e qualitativi richiesti.
- Comprensione delle reali esigenze del cliente al fine di individuare le soluzioni più veloci ed efficienti, garantendo un servizio d' eccellenza volto ad offrire un'esperienza soddisfacente nel rispetto di specifiche linee guida.

05/1987 - 10/1987

Chef pasticcere

Capo Taormina - Trieste, ME

- Controllo delle fasi di lavorazione e interpretazione dei comportamenti reattivi dei prodotti in fase di cottura.
- Individuazione di tempi di preparazione e temperature di cottura e conservazione ideali per ogni prodotto.
- Supervisione del corretto utilizzo dei macchinari e materiali, assicurando la sicurezza del personale e dei prodotti.
- Preparazione di [Prodotti] apportando modifiche alle ricette secondo i gusti dei clienti.
- Formazione e supervisione del personale sulle procedure e gli standard di qualità e sicurezza.
- Controllo, selezione e dosaggio degli ingredienti in base alle ricette.
- Accoglimento e soddisfacimento di richieste speciali da parte dei clienti garantendone la piena soddisfazione.
- Elaborazione di nuove ricette di pasticceria al passo con le mode e i gusti attuali dei clienti.
- Verifica dei livelli di provviste su base [Periodo] e invio degli ordini per l'acquisto di articoli [Tipologia] e [Tipologia] prima che le scorte si esauriscano.
- Affiancamento di più di [Numero] membri della brigata di cucina di ogni livello, al fine di preparare ciascuno a ruoli sempre più impegnativi.
- Esecuzione dell'intero processo di preparazione dei piatti, utilizzando ricette autentiche e popolari che hanno portato i clienti a tornare ripetutamente al ristorante.
- Assunzione, formazione e gestione di tutta la brigata di cucina, occupandosi tra l'altro di promozioni, sanzioni disciplinari e revisione delle prestazioni.
- Reperimento di ingredienti freschi da aziende agricole locali, tra cui [Tipologia] e [Tipologia], abbattendo in tal modo i costi di spesa del [Numero]%.
- Creazione e cottura di piatti squisiti e invitanti, capaci di attrarre nuovi clienti e aumentare le entrate del ristorante fino a € [Importo].
- Aggiornamento dei procedimenti [Tipologia] e [Tipologia] per lo staff di

cucina, riducendo i tempi di attesa degli ospiti e aumentato la produzione giornaliera da [Numero] a [Numero] pasti.

- Assunzione, formazione e gestione di un team di [Numero] professionisti valutandone periodicamente le performance e implementando azioni correttive o premianti in base ai risultati evidenziati.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

specializzazione nel settore alimentarista: sostanze organolettiche degli alimenti

autodidatta - Trieste

01/1990

secondaria di primo grado

Giuseppe Ungaretti - Giarre (CT)

07/1988

OBIETTIVI CONSEGUITI

- Gestione del progetto - Collaborazione diretta con [dipartimenti, clienti e team dirigenziale] allo scopo di [azione decisiva].
- Supervisione - Supervisione di un team composto da tre membri del personale.
- Risoluzione dei problemi in modo creativo: - Risoluzione di problemi relativi ai prodotti attraverso test degli utenti.
- Reporting - Documentazione e risoluzione di [problema] con conseguente raggiungimento di [risultati].
- Comunicazione efficace - Approfondimento e monitoraggio degli ordini attesi dal tribunale e della corrispondenza degli avvocati delle parti avverse.
- Vendite - Incremento delle vendite del [X%] in un periodo di due anni.

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

Salvatore Gangemi



Ministero della Giustizia

Sistema Informativo del Casellario Certificato del Casellario Giudiziale (ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313)

CERTIFICATO NUMERO: 8613/2021/R

Al nome di:

Cognome **GANGEMI**
Nome **SALVATORE**
Data di nascita **15/05/1969**
Luogo di Nascita **GIARRE (CT) - ITALIA**
Sesso **M**



sulla richiesta di: **INTERESSATO**

per uso: **RIDUZIONE DELLA META' DELL'IMPOSTA DI BOLLO E DIRITTI: PER ESSERE ESIBITO IN
OCCASIONE DI CANDIDATURA ELETTORALE (ART. 1 COMMA 14 LEGGE 3/2019)**

Si attesta che nella Banca dati del Casellario giudiziale risulta:

NULLA

ESTRATTO DA: CASELLARIO GIUDIZIALE - PROCURA DELLA REPUBBLICA PRESSO IL TRIBUNALE DI TRIESTE

TRIESTE, 06/09/2021 13:52

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO CERTIFICATIVO
(DE VECCHI PATRIZIA)

Il presente certificato non può essere prodotto agli organi della pubblica amministrazione o ai privati gestori di pubblici servizi della Repubblica Italiana (art. 40 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445), fatta salva l'ipotesi in cui sia prodotto nei procedimenti disciplinati dalle norme sull'immigrazione (d.lgs. 25 luglio 1998, n. 286). Il certificato è valido se presentato alle autorità amministrative straniere.

**** AVVERTENZA ****

Certificato del casellario giudiziale - (ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313) - al nome di:

Cognome	Nome	Luogo di Nascita	Data di nascita	Sesso	Paternità	Codice Fiscale
GANGEMI	SALVATORE	GIARRE	15/05/1969	M		

Si attesta che nella Banca dati del Casellario Europeo NULLA risulta.