



LUCA
VITANZA

Luca Vitanza

Data di nascita: 17 Marzo 1982, Villafranca di Verona

Istruzione:

Diploma alberghiero, addetto ai servizi della ristorazione-settore Sala bar

Settembre 1996 - Giugno 2002

Istituto L. Carnacina

Voto 65/100

Valeggio S/M, Veneto Italia

Attestati :

- Corso vetrinista presso "Confesercenti" Verona
- Corso caffetteria presso "Caffe Cagliari" Modena
- Corso informatica presso "Bieffe" Verona
- Corso linguistico spagnolo parlato di secondo livello " Confcommercio" Verona
- Formazione dei lavoratori in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, presso "Unionservice" Verona

Abilità :

Buone conoscenze linguistiche

Ottime capacità relazionali

Lingue

Inglese - buono

Spagnolo - scolastico

Francese- scolastico

Profilo personale:

Lavorare in contesti che mi permettano un confronto con professionisti del settore ed aumentare le mie conoscenze e professionalità.

Ottime capacità relazionali sviluppate in tanti anni di attività col pubblico (quindici anni), perfezionate attraverso contesti lavorativi nel settore della vendita al pubblico, ristorazione e turismo.

Buone capacità organizzative, sono persona meticolosa puntuale ed affidabile.

Esperienze professionali:

Cameriere/ barista - presso "grande Mela" Pasticceria Rossetto (Lugagnano di sona-Veneto)

Servizio ai tavoli

Caffetteria

Maggio 1997 – Settembre 1997

Chef de Rang – presso ristorante "Bue d'oro (Valeggio s/m – Veneto)

Servizio ai tavoli, accoglienza clientela in sala, presentazione del menù e presentazione carta vini. Attività di cassa, gestione pagamenti contanti / carte di credito.

Ottobre 2000-Novembre 2001

Titolare – Aquilone abbigliamento-Villafranca di Verona (Italia)

Vendite ed assistenza ai clienti, inventario merce esposta, operazioni di pulizia, apertura e chiusura del punto vendita, gestione del personale, esposizione merce con allestimento dei corner espositivi.

Dicembre 2003 -Novembre 2018

**Responsabile di Sala- pizzeria "Borgo della pizza"
(Villafranca di Verona-Veneto)**

Gestione del personale di sala, attività di cassa e gestione contanti, prenotazione clienti, accoglienza in sala ed illustrazione del menù aggiornamento carta vino/birre, relazioni con la clientela, gestione turni del personale.

Novembre 2018 – Novembre 2020

**Occupazione attuale - ristorante-pizzeria affitta camere
"Alla Passeggiata" (Villafranca-Veneto)**

Gestione della sala,attività di approvvigionamento del magazzino,compilazione degli ordini tramite palmare, preparazione e farcitura pizze con conseguente preparazione della consegna a domicilio.

Dicembre 2020 – occupazione attuale

Supermercati Martinelli srl

Addetto magazzino e rifornimento prodotti

Io sottoscritto Luca Vitanza, dichiaro di avere ricevuto le informazioni di cui all'art. 13 del D.lgs. 196/2003 in particolare riguardo ai diritti da me riconosciuti dalla legge ex art. 7 D.lgs. 196/2003, acconsento al trattamento dei miei dati con le modalità e per le finalità indicate nella informativa stessa, comunque strettamente connesse e strumentali alla gestione del rapporto contrattuale.

Luogo: Villafranca di Verona

Data: 08.03.2023

Firma: