

MIRKO PIACENTINI

📍 55014, LUCCA

☎ 3473049284

✉ mirkopiacentini@inwind.it

Profilo Professionale

[Qualifica] motivato e instancabile, pronto a mettersi alla prova con un nuovo ruolo in un ambiente [Tipo] frenetico. Pronto a offrire le proprie competenze per sostenere le esigenze del team e dei clienti con servizi di ristorazione veloci e di alta qualità. Attento a mantenere i tavoli sempre in ordine, i pavimenti puliti e le scorte ai livelli richiesti. Buone capacità relazionali e di gestione del tempo. Collaboratore energico, interessato a utilizzare [Competenza] e [Competenza] in un ambiente [Tipologia] frenetico. Dipendente affabile e determinato con esperienza in [Specializzazione]. Comunicativo e dotato di una forte etica del lavoro.

Capacità E Competenze

- Tecniche di preparazione e cottura
- Manualità e velocità di esecuzione
- Uso degli utensili da cucina
- Possesso di HACCP

Esperienze Lavorative E Professionali

03.2014 - Attuale

operaio cucina

alf srl - lucca

- Organizzazione rapida del piano di lavoro predisponendo utensili e ingredienti.
- Controllo e rifornimento della dispensa e delle celle frigorifere.
- Supervisione degli standard di igiene e pulizia nel rispetto della normativa HACCP.
- Impiattamento delle portate in base ai parametri estetici richiesti.
- Realizzazione di salse semplici, decorazioni base e farciture.
- Organizzazione e sistemazione delle attrezzature in maniera accurata e funzionale.
- Pulizia manuale di piatti, pentole, utensili da cucina e carico e scarico della lavastoviglie.
- Lavaggio, pulizia e lavorazione di pesce fresco, molluschi e crostacei.
- Igienizzazione degli ambienti e delle attrezzature di lavoro.
- Allestimento dell'area di lavoro per il cuoco con utensili e stoviglie adatte al tipo di lavorazione.
- Pulizia manuale e lavaggio accurato di stoviglie, posate e cristallerie.
- Verifica del corretto funzionamento di frigoriferi, congelatori e banchi riscaldati.
- Rimozione regolare dei rifiuti e degli scarti alimentari al fine di mantenere gli spazi di lavoro puliti e ordinati.

- Sostegno ai membri del team [\[Tipologia\]](#) e [\[Tipologia\]](#) durante i periodi di lavoro pesante allo scopo di massimizzare la resa generale.
- Mantenimento dell'area di lavoro pulita e igienizzata secondo le linee guida per la sicurezza alimentare, evitando la contaminazione incrociata di prodotti alimentari crudi e preparati.
- Pulizia, sanificazione e organizzazione di carrelli, vassoi e cestini.
- Manutenzione e pulizia della strumentazione e degli utensili di cucina.
- Esecuzione delle operazioni di scarico delle scorte alimentari provvedendo allo stoccaggio nelle aree adibite alla conservazione.

11.2008 - 02.2010

socio

cafe' sole & luna - lucca

- Esecuzione autonoma delle attività assegnate.
- Organizzazione e svolgimento del carico di lavoro in modo autonomo ed efficiente.
- Gestione di imprevisti e problemi lavorativi con rapidità ed efficienza.

05.2008 - 10.2008

Cuoco

ristorante da dino - lucca

- Mantenimento della postazione di lavoro pulita e in ottime condizioni.
- Preparazione di antipasti, primi, zuppe, contorni, piatti di carne e di pesce.
- Rispetto delle procedure di igiene e sicurezza in conformità alle politiche aziendali e alle normative in materia.
- Preparazione delle portate prestando attenzione alla qualità e all'estetica.
- Utilizzo di prodotti a norma per la pulizia e la disinfezione igienico-sanitaria.
- Gestione delle preparazioni per clienti con intolleranze alimentari.
- Gestione del servizio negli orari di punta garantendo efficienza e soddisfazione dei clienti.

03.2001 - 12.2007

Socio titolare

piccolo mondo snc - lucca

06.1991 - 09.1991

Barista stagionale

casina rossa - lucca

- Gestione dei pagamenti e delle operazioni di cassa.
- Pulizia e riordino dei tavoli e del bancone di servizio.
- Pulizia e riordino della sala alla chiusura del locale.
- Preparazione e somministrazione di prodotti di caffetteria e bevande al banco e al tavolo.
- Preparazione e servizio al banco di bevande fredde e calde, alcoliche e analcoliche.
- Pulizia e sanificazione delle attrezzature e delle superfici di lavoro.

1987 - 1987

Barista

Casali bar - lucca

- Preparazione e somministrazione di prodotti di caffetteria e bevande al banco e al tavolo.

1992 - 1993

Barista

belluomini pasticceria - lucca

- Preparazione e somministrazione di prodotti di caffetteria e bevande al banco e al tavolo.
- Preparazione e servizio al banco di bevande fredde e calde, alcoliche

e analcoliche.

- Pulizia e sanificazione delle attrezzature e delle superfici di lavoro.

1994 - 1995

Operaio

calzaturificio mada - lucca

- Preparazione dei materiali necessari alla linea di produzione programmata.
- Copertura dei turni richiesti con disponibilità ad effettuare nuove mansioni.
- Riordino e pulizia delle postazioni di lavoro al termine del turno.
- Gestione autonoma della funzione assegnata all'interno della linea garantendo il rispetto dei tempi di produzione.
- Aiuto nelle attività di carico e scarico delle merci in arrivo o pronte per la spedizione.

1996 - 1998

disk jockey

autonomo - lucca

- Partecipazione a più di [Numero] eventi ogni anno, ottenendo [Numero] risultati [Tipologia].
- Approccio al servizio finalizzato alla piena soddisfazione del cliente.
- Copertura di altre aree di attività durante picchi di lavoro e assenza di colleghi.

1998 - 2001

socio cooperativa

cdl iride - lucca

- Esecuzione autonoma delle attività assegnate.
- Collaborazione nell'esecuzione di attività oltre a quelle assegnate.
- Variazione di orari e sedi lavorative in caso di necessità.

2010 - 2014

barista/cuoco

lo.mi srl - lucca

- Gestione dei pagamenti e delle operazioni di cassa.
- Preparazione e somministrazione di prodotti di caffetteria e bevande al banco e al tavolo.
- Pulizia e riordino dei tavoli e del bancone di servizio.
- Pulizia e riordino della sala alla chiusura del locale.
- Preparazione e servizio al banco di bevande fredde e calde, alcoliche e analcoliche.
- Pulizia e sanificazione delle attrezzature e delle superfici di lavoro.
- Carico, scarico e rotazione delle merci in magazzino.
- Collaborazione alla preparazione ed esposizione dei prodotti da tavola fredda, quali toast, panini e insalate.
- Somministrazione di bevande alcoliche nel rispetto della normativa vigente.
- Supporto al personale di sala nel servizio ai tavoli.
- Ricezione e preparazione degli ordini di caffetteria utilizzando in modo rapido ed efficiente gli appositi dispositivi.
- Vendita di snack confezionati e prodotti di pasticceria e gelateria.
- Pulizia, taglio e preparazione degli ingredienti necessari alla composizione dei drink.
- Soddisfazione delle richieste dei clienti con esigenze specifiche o fuori lista.

1984 - 1988

TERZA MEDIA, scuola media "CARLO DEL PRETE" - LUCCA

Competenze Linguistiche

Italiano: LINGUA MADRE

Italiano: A1

Principiante

Risultati Conseguiti

- Marketing: implementazione di strategie di marketing che hanno permesso una crescita del [\[Numero\]](#)% della base clienti.
- Ottimizzazione dei processi: pubblicazione di un nuovo manuale per le procedure dipartimentali. Definizione dei percorsi di formazione per il personale.

Hobby E Interessi

- PASSIONE PER LA MUSICA E DISC JOCKEY DAL 1990
-

Merko Piacentini

23/4/2024 LUCCA