



# Mario Mancrasso



## ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

**Banconista macellaio, disossatore, preparatore** Macelleria Mancrasso - Taranto, Taranto  
09/2004 - Attuale

- Pulizia e igienizzazione quotidiana del banco e delle superfici.
- Preparazione del conto e gestione dei pagamenti in cassa.
- Allestimento dei banchi frigo, del bancone e degli espositori rifornendoli dei prodotti mancanti quando necessario.
- Allestimento del banco ed esposizione dei prodotti secondo le strategie espositive del punto vendita.
- Preparazione degli ordini di cibo e bevande da asporto utilizzando contenitori adeguati al trasporto.
- Assistenza ai clienti e orientamento all'acquisto dei prodotti con informazioni e consigli.
- Vendita diretta ai clienti di prodotti alimentari a peso o preconfezionati.
- Comunicazione diretta con il cliente nella spiegazione dei dettagli del menù e fornendo assistenza diretta nel processo decisionale.
- Pesatura dei prodotti, pezzatura e confezionamento.
- Supporto nella gestione del magazzino e nella ricezione e rotazione dei prodotti.
- Evasione degli ordini telefonici e preparazione per il ritiro al banco.
- Interazione con i clienti durante l'annotazione degli ordini e promozione di un'immagine positiva per il business attraverso un eccellente servizio clienti.
- Utilizzo e manutenzione di coltelli, affettatrici e altri strumenti da taglio.
- Gestione delle consegne ai clienti e assistenza nell'esecuzione degli ordini al fine di promuovere la massima soddisfazione degli utenti.
- Mantenimento di elevati standard di servizio alla clientela anche durante i turni di lavoro più stressanti e le operazioni più impegnative.
- Gestione e risoluzione di lamentele dei clienti in modo professionale, secondo le procedure interne.
- Verifica e registrazione delle temperature del banco e delle celle frigorifere.
- Accoglienza della clientela al bancone assistendola nella scelta degli alimenti.
- Controllo delle scorte dei prodotti e gestione degli approvvigionamenti.
- Ricezione e preparazione degli ordini dei clienti effettuando la pesatura e il porzionamento.
- Mantenimento di ordine e pulizia al banco, nelle dispense e nelle celle frigorifere.
- Elaborazione del conto, consegna degli scontrini e gestione dei pagamenti.
- Manipolazione degli alimenti rispettando le norme di igiene alimentare.
- Taglio e macinatura di carni di manzo, maiale e pollame.
- Taglio delle carni, rimozione delle ossa e preparazione di spiedini e arrostiti.
- Pulizia di attrezzature e aree di lavoro nel rispetto delle normative sanitarie.
- Rifornimento del banco carni trasportando i prodotti confezionati dall'area di lavoro o dal frigorifero alle vetrine.
- Confezionamento, pezzatura ed etichettatura delle carni esposte.
- Pesatura e confezionamento delle carni per gli ordini dei clienti.
- Risposta alle domande dei clienti su prodotti specifici e taglio delle carni secondo le richieste.

## CONTATTI



Via dante 16, 74123, Taranto, Taranto



3475537033



mario\_mancrasso@libero.it



21/10/1987



B

## PROFILO PROFESSIONALE

## CAPACITÀ E COMPETENZE

- Predisposizione al contatto con il pubblico
- Protocolli di manipolazione degli alimenti
- Doti comunicative e relazionali
- Comunicazione efficace
- Gestione cassa e pagamenti
- Doti organizzative
- Orientamento al cliente
- Teamworking
- Attitudine al lavoro di squadra
- Spirito di iniziativa
- Presenza professionale
- Assistenza clienti
- Procedure di pulizia e sanificazione
- Elementi di igiene e sicurezza alimentare
- Normativa HACCP
- Utilizzo software di fatturazione
- Risoluzione problemi
- HACCP
- Uso di affettatrici e coltelli

- Tecniche di accoglienza
- Norme di igiene alimentare
- Conoscenza vini
- Gestione reclami clienti
- Capacità di adattamento
- Utilizzo di bilance elettroniche
- Gestione inventario
- Gestione del tempo
- Modalità di esposizione prodotti
- Abilità di vendita
- Gestione del contante
- Flessibilità oraria
- Abilità manutentive
- Utilizzo posta elettronica
- Utilizzo del sistema POS
- Tecniche di vendita
- Conoscenza norme sicurezza
- Conoscenza norme igieniche
- Attenzione ai dettagli
- Gestione ordini fornitore
- Rispetto delle regole
- Gestione cassa
- Attitudine alla vendita
- Disponibilità a lavorare su turni
- Tecniche di taglio
- Rapidità di servizio
- Uso del registratore di cassa
- Attestato HACCP
- Tecniche di affettatura e taglio
- Vendite al banco
- Conoscenza delle tendenze alimentari

- Conservazione appropriata della carne per ridurre sprechi e contaminazioni.
- Ispezione dei prodotti e garanzia di preservazione alle temperature adeguate.
- Aumento delle vendite mediante la proposta ai clienti di prodotti e ricette alternative.
- Supervisione del corretto utilizzo di macchinari e utensili da parte dei dipendenti.
- Formazione dei nuovi dipendenti in materia di pulizia, taglio delle carni e relazioni con la clientela.
- Controllo del rispetto delle procedure di conservazione delle carni favorendo la riduzione degli sprechi.
- Assistenza ai clienti nella selezione dei tagli e nella consulenza su metodi di cottura.
- Partecipazione a corsi di formazione per apprendere le nozioni di sicurezza alimentare.
- Supporto e guida alla definizione e al raggiungimento di obiettivi sfidanti sia in termini di performance e risultati professionali che di acquisizione di nuove competenze.
- Ottimizzazione di performance e produttività aziendale grazie all'applicazione delle tecniche di business coaching nella gestione delle relazioni interpersonali e nel superamento di situazioni conflittuali.
- Assistenza nella pianificazione del percorso di sviluppo professionale dei dipendenti.
- Creazione di piani di sviluppo individuale in base agli obiettivi di carriera.
- Valutazione delle competenze dei dipendenti e sviluppo di programmi di formazione mirati.



## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

**Perito informatico: Informatica**  
**Pacinotti - Taranto**