

# Curriculum Vitae di Angelo Pacucci



<b>Luogo di nascita</b>	()	<b>Codice Fiscale</b>	PCCNGL72A04A662A
<b>Cittadinanza</b>	Italiana	<b>Sesso</b>	M
<b>Permesso di soggiorno</b>		<b>Stato civile</b>	Coniugato / Coniugata
<b>Nato il</b>	04/01/1972	<b>Figli</b>	2
<b>Residenza</b>	0	<b>Automunito</b>	Sì
<b>Domicilio</b>	trav. I via T. Francavilla, 8 Acquaviva delle Fonti (BA)	<b>Invalidità</b>	47%
<b>Telefono</b>	3927026429	<b>Liste di mobilità</b>	No

## Disponibilità

<b>Part time</b>	<b>Stagionalità</b>	<b>Disponibilità ad essere contattato con minimo preavviso</b>
Non disponibile	Stagione estiva, Stagione invernale, Lavoro annuale	Disponibile per extra , Extra sabato, Extra domenica, Extra venerdì

## Esperienze lavorative

Periodo	Mansione	Struttura	Presso
13/06/16 - 15/09/16	Cameriere sala	Ristorante turistico	Nova Yardinia, Castellaneta Marina, TA
23/06/15 - 19/10/15	Guardiano	Sala Ricevimenti	Food&Beverage; Events, Capurso, BA
20/05/13 - 20/09/14	Cameriere sala	Sala Ricevimenti	Villa Marchesi, Veglie, LE
02/05/06 - 30/08/07	Titolare	Bar	Bar Vertigo, Bari
01/06/90 - 31/03/17	Cameriere sala	Ristorante	Varie strutture, Varie località

## Specializzazioni

Tipo	Anno	Conseguita presso	Descrizione
Corso formazione sales management	2013	SPEGEA, Bari	Addetto al customer care front/back office

## Qualifiche

Qualifica	Periodo lavorativo relativo alla qualifica
Cameriere sala	28 anni 5 mesi e 12 giorni
Guardiano	4 mesi e 28 giorni
Titolare	1 anni 4 mesi e 0 giorni

## Titoli di studio

Anno	Titolo	Conseguita presso	Descrizione
	Licenza Media		

## Conoscenze linguistiche

Lingua	Scritto	Parlato
Inglese	B1	B1

## Conoscenze informatiche

Argomento	Livello
Internet	intermedio

## Aspettative professionali

Team collaborativo, riconoscimento dei meriti

## Aspettative economiche

Come da c.c.n.l.

## Altre informazioni

Buonissima gestione della clientela, stimolando il sorriso nel cliente e la sua fidelizzazione, promuovendo il menù dello chef come ciò di cui ha bisogno. Buona interazione con il team e indirizzato alla buona intesa con la cucina. In possesso di disciplina nel lavoro, versatilità, problem solving, buona gestione dello sforzo e dello stress. Curioso delle novità, spirito di adattamento, innamorato del mio lavoro, grazie alla collaborazione lavorativa con docenti alberghieri di sala e cucina. Ottima gestione di clienti caratterialmente difficili (clienti con spirito criminale, clienti in stato di ebbrezza) dovuto a propensione personale ed esperienza lavorativa. Appassionato di programmazione neuro-linguistica, linguaggio del corpo, analisi dei profili. Fanatico di hard rock e heavy metal.

---

Autorizzo al trattamento dei dati personali ai sensi dell'art.13 del dlgs 196/03