



Giuseppe Monaco

Luogo e data di nascita : Santa Maria Capua Vetere (CE),
21/09/1994

Residenza : Via Napoli, 191, S.Maria C.V. (CE)

C.F. : MNCGPP94P21I234L

E-mail : peppemo94@libero.it

Cell : 327/2976411

Formazione

Dal 2008 al 2013 Diploma Scuola Media Superiore, Qualifica tecnico di sala con votazione 82/100 presso IPSART Teano (CE)

Esperienze Professionali

Da Giugno ad Agosto 2010 Stage Scolastico come Cameriere presso Ristorante Plaza (CE)

Da Agosto a Settembre 2010 Cameriere di sala presso Pub Luppolo S. Maria C.V. (CE)

Da Luglio ad Agosto 2011 Cameriere di sala presso Ristorante Plaza (CE)

Da Luglio ad Agosto 2012 Stage Scolastico come cameriere di sala presso Villaggio Cormorano, Grisolia.

Da Settembre 2013 a Luglio 2014 Addetto allo stoccaggio e vendita prodotti grocery, cassiere, presso Negozio di famiglia sito in Curti (CE)

Da Luglio a Settembre 2014 Cameriere addetto alla sala presso Villaggio BAIA DEL SILENZIO Palinuro (SA)

Da Ottobre a Novembre 2014 Cameriere addetto alla sala presso Rist.Camino Italiano DULMEN (GERMANIA)

Da Giugno ad Ottobre 2015 Cameriere e responsabile di sala presso Ristopub “Long Island” Caserta

Da Gennaio 2016 ad Ottobre 2016 Responsabile sala presso Ristorante “Zenzero e Cannella” di S.Tammaro (CE)

Conoscenza Lingue ed Informatiche

Lingue Inglese e Tedesco : discreto

Informatiche : Buona conoscenza del Pacchetto Office

Obiettivi e attitudini

Lavorare nel mondo della ristorazione per acquisire esperienze e gratificazioni personali attraverso l'orientamento al cliente, la totale disponibilità al lavoro e l'educazione.

E' riduttivo considerare il lavoro di cameriere esclusivamente come impiego facile e temporaneo, se esercitato ad alti livelli diventa infatti una professione importante e decisiva per il successo economico di un ristorante. Il cameriere è comunicatore, un commis capace di instaurare un rapporto empatico con i clienti, trovando l'approccio più adatto a ciascuno di essi, è una risorsa preziosa capace di attrarre l'interesse degli ospiti e di conseguenza stimolare l'acquisto.

Non sono un comico, ma un buon comunicatore. Sono tanto abile e capace quanto i più chiacchieroni; svolgo il mio lavoro con efficienza prestando attenzione ad ogni esigenza richiestami, in ogni ristorante in cui ho lavorato ho prestato attenzione ai dettagli distinguendomi per questo. Credo molto in me stesso e in questo “mestiere” a tutti gli effetti.