







## CONTATTI

 Sant' Andrea, 163, 98051, Barcellona Pozzo Di Gotto, ME

 +393291871321

 ileniaimmesi@gmail.com

 20/11/1993

## PROFILO PROFESSIONALE

Ricopro il ruolo di barista da diversi anni e mi occupo di preparazione e servizio di prodotti di caffetteria, bibite e bevande. Possiedo una notevole abilità nel memorizzare rapidamente prezzi, ricette e funzionamento delle apparecchiature per bevande.

Sono una persona dinamica e motivata. Ho maturato esperienza in diversi settori professionali, acquisendo competenze in molti ambiti e la capacità di inserirmi rapidamente in nuovi contesti grazie al lavoro di squadra e alla mia attenzione nell'affrontare problematiche complesse.

## CAPACITÀ E COMPETENZE

- Conoscenza dei cocktail
- Multitasking
- Professionalità
- Conoscenza normative igienico-sanitarie
- Gestione del servizio clienti
- Problem solving
- Gestione del bar
- Gestione cassa e pagamenti
- Gestione Forniture Bar
- Conoscenza del caffè

# Ilenia Immesi



## ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

**Primo barman** Maxmiliam bar - Barcellona Pozzo Di Gotto, ME  
06/2020 - ad oggi

- Ottimizzazione dei processi di lavoro per garantire un servizio rapido ed efficiente.
- Gestione della squadra di addetti al servizio in base alle previsioni di affluenza dei clienti.
- Servizio immediato, attento e professionale alla clientela seduta al bancone del bar.
- Preparazione e servizio di bevande e altri prodotti in base alle richieste dei clienti.
- Supporto alla clientela nella scelta delle consumazioni in base ai gusti e alle opzioni disponibili.
- Instaurazione di un rapporto cordiale con la clientela garantendone la fidelizzazione.
- Gestione delle operazioni di cassa e conduzione delle transazioni di pagamento.
- Preparazione di prodotti di caffetteria utilizzando le attrezzature da bar.
- Rispetto degli standard di pulizia e dei principi di igiene e sicurezza alimentare.
- Allestimento di banconi e vetrine con brioches, torte e altri prodotti per la colazione.
- Preparazione di cocktail alcolici e analcolici secondo le richieste della clientela.

**Primo barman** Extravergine - Messina, Messina  
12/2018 - 01/2020

- Preparazione di cocktail e long drink con l'utilizzo di diverse tecniche di miscelazione.
- Ideazione di nuove ricette per cocktail alcolici e analcolici in base alle tipologie di clienti del locale.
- Creazione di cocktail alcolici e analcolici personalizzati sulle richieste dei clienti.
- Elaborazione di nuove ricette per bevande e cocktail in base alle tendenze di settore.

**Barista cameriere** Da Totò - Barcellona Pozzo Di Gotto, Messina  
05/2014 - 10/2018

**Barista cameriere** Beershop - Barcellona Pozzo Di Gotto, ME  
12/2012 - 11/2013



## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

### Diploma

**Liceo classico luigi valli** - Barcellona Pozzo di gotto, 07/2012

- Diploma [Tipologia]



## CERTIFICAZIONI

Master in tecniche di miscelazione avanzata

- Conoscenza ricette classiche
- Conoscenza Birre Artigianali
- Capacità di miscelazione
- Creazione ricette personalizzate
- Uso di sistemi POS
- Manutenzione attrezzature del bar
- Conoscenza dei liquori
- Servizio clienti
- Conoscenza Vini e Distillati
- Conoscenza mixologia
- Gestione dell'inventario
- Doti comunicative
- Flessibilità oraria
- Comunicazione efficace
- Autocontrollo
- Capacità di vendita
- Capacità di ascolto
- Velocità
- Uso di macchine da caffè professionali
- Predisposizione al contatto col pubblico
- Possesso di HACCP

---

## LINGUE

**Italiano** Madrelingua

**Inglese** B2

Intermedio avanzato

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio CV ex art. 13 del decreto legislativo 196/2003 e art. 13 del regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei singoli cittadini in merito al trattamento dei dati personali