

Antonio Fiore

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Ottobre 2015 - Attuale

Imprenditore nella ristorazione me stesso | Acri

- Manutenzione costante delle attrezzature per lo stoccaggio e la preparazione degli alimenti allo scopo di garantire il rispetto delle norme di sicurezza e l'efficienza economica delle operazioni.
- Gestione efficace delle voci d'inventario e dei rifornimenti con taglio dei costi del 20%.
- Ideazione di soluzioni creative ed efficaci a problemi di lieve o più seria entità sfruttando l'innata capacità di analisi, sintesi ed elaborazione di adeguati piani d'azione.
- Esecuzione accurata, attenta e diligente dei propri compiti per l'ottenimento di un risultato finale di qualità senza mai sacrificare la velocità operativa.

Marzo 2000 - Attuale

Artista di varietà me stesso | Cosenza

- Realizzazione di spettacoli di varietà presso Acri e dintorni.
- Consultazione dei clienti su questioni relative a preferenze, stili e idee per la realizzazione dei lavori commissionati.
- Disbrigo e archiviazione sia cartacea che digitale delle pratiche amministrative secondo i processi aziendali e nel rispetto dei principi di correttezza formale e meticolosa gestione delle scritture contabili e delle scadenze fiscali obbligatorie.
- Supporto motivato e professionale in grado di apportare un contributo di valore alle attività del team per il raggiungimento degli obiettivi comuni grazie alla capacità di cooperare sinergicamente e di comunicare in modo trasparente ed efficace.
- Partecipazione alle prove dello show e coordinamento con la regia e il team artistico.
- Gestione delle attività ordinarie e straordinarie dimostrando una spiccata autonomia operativa maturata grazie alla conoscenza approfondita di procedure, requisiti e routine di lavoro.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2008

laureando | DAMS
UNIBO, Bologna

- Corso di formazione in canto corale

2005

Maturità | tecnico elettronico
IPSIA S. Scervini, Acri

2002

maturità | geometra
ITCGT GB Falcone, Acri

📍 87041, Acri

☎ 3409187710

✉ antoniostar1@hotmail.it

📅 23/03/1983

🚗 A, B e C

PROFILO PROFESSIONALE

Imprenditore abile, in grado di offrire oltre 10 anni di esperienza nella ristorazione e nella gestione del team. Capace di mantenere il controllo sui costi e di fornire una copertura ottimale al fine di soddisfare le esigenze aziendali senza sacrificare la qualità.

Attento tessitore di relazioni con i membri della comunità e il personale utilizzando abilità di conversazione in Italiano ed Inglese base.

Professionista intraprendente e scrupoloso con grande esperienza nel settore dei servizi e della gastronomia.

Particolarmente abile nel multitasking con conoscenza della gestione di esercizi pubblici e attenzione alla supervisione dei dipendenti.

Giovane professionista con forte motivazione ad apprendere e crescere professionalmente nel ruolo di organizzatore di eventi. Nel corso dell'ultima esperienza lavorativa ha perfezionato l'uso dei principali strumenti e tecniche di lavoro, dimostrando proattività, elasticità mentale, ottime doti comunicative ed interpersonali oltre

a spirito di squadra e capacità di stabilire le priorità organizzando il proprio lavoro in maniera rigorosa e orientata al raggiungimento degli obiettivi.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Gestione del budget
- Selezione e gestione pratiche assunzione del personale
- Conoscenza e applicazione della normativa sull' igiene e sicurezza alimentare
- Valutazione della performance

CERTIFICAZIONI

- qualifica rilasciata da NEMESI ente associato con Provincia di Cosenza
- regolare iscrizione alla camera di commercio
- attestazione HACCP

Antonio Fiore

26/5/2022