



ANNALISA DI GIORGIO

Restaurant Manager

ESPERIENZA

RESTAURANT MANAGER 2017- ATTUALE

Arilica Food&Beverage

Brescia

Gestione economica dell'attività, budgeting e controllo dei costi

Supervisione del personale, dei turni, delle nuove assunzioni e delle dimissioni

Colloqui di selezione, formazione del personale e onboarding

Gestione costi: food, cdl

Controllo di scorte e rimanenze del magazzino, inventari, analisi inventari

Gestione di lamentele, feedback e garantire un ottimo servizio agli ospiti

Garantire che tutte le norme igienico sanitarie vengano rispettate

Formazione nuove risorse, formazione nuovi Assistant Manager.

Controllo degli standard operativi.

RISTORATRICE 2013-2017

De Paso

Costa Rica

Gestione sala, cucina, ordini, denaro, clienti

IMPIEGATA 2008-2012

Scriba Brescia s.r.l.

Brescia

Bilanci, Equilibri di bilancio, consuntivi comuni bresciani, amministrazione

LINGUE

Spagnolo

Portoghese

Inglese

ISTRUZIONE

INDIRIZZO ARTISTICO 2003-2007

Liceo scientifico Leonardo Da Vinci

Brescia

CERTIFICATI E CORSI

HACCP

Antincendio

Primo soccorso

Servsafe

Atena, Comunicazione

Atena, leadership