

3
ANGELO QUAGLIA

84047, CAPACCIO -PAESTUM

3279918378

angeloquaglia86@icloud.com

Data di nascita: 25/2/1986

Capacità e competenze

Regole e tecniche di servizio in ristorante

Viticoltura ed enologia

Terminologia specialistica

Competenze gestionali e di pianificazione

Esperienze lavorative e professionali

Giugno 2015 - Attuale

Risteventi Catering - CAPACCIO PAESTUM

Sommelier

Apertura della bottiglia, verifica sensoriale della qualità del vino proposto e somministrazione alla clientela.

Collaborazione con maître e chef di cucina nella realizzazione del servizio e formazione del personale di sala.

Supervisione alle operazioni di gestione della cantina curandone pulizia e inventario.

Selezione dei vini da acquistare tenendo conto del budget, dello stile e dell'offerta gastronomica del locale.

Gestione dei rapporti con i fornitori italiani ed esteri.

Acquisto di [Prodotti] e controllo della temperatura e dell'umidità dei locali per garantire una conservazione ottimale.

Servizio del vino al tavolo, decantazione, assaggio e spiegazione al cliente delle principali caratteristiche organolettiche.

Assaggio di vini, passiti, grappe, birre per definirne le caratteristiche di gusto e tipologia.

Luglio 2004 - Attuale

Risteventi Catering - CAPACCIO PAESTUM

DIRETTORE RISTORANTI E ALBERGHI

Definizione degli obiettivi e sistematizzazione delle procedure interne, monitorando le attività.

Supervisione dell'organizzazione, della gestione e della valutazione delle risorse umane.

Partecipazione al controllo di gestione individuando le azioni utili alla massimizzazione dei profitti.

Monitoraggio del raggiungimento degli obiettivi dei dipartimenti aziendali apportando i correttivi necessari.

Istruzione e formazione

1999 - 2004

ITC G. VICO AGROPOLI

DIPLOMA Ragioneria