



LUDOVICA PIAZZA



CONTATTO

tel.:3393945919

piazzaludovica1952@gmail.com

PROFILO

Innovativa, creativa e professionale.
Sono una ragazza allegra,
ambiziosa e dedicata. Amo il mio
lavoro e raggiungere gli obiettivi in
gruppo.

FORMAZIONE ACADEMICA

Corso di mixology

Bartender

EBS (European Bartender School)

24/10/2022 – 18/11/2022 Via Edolo 46 20125
Milano Italia

HACCP operatore del settore alimentare
Ente Autorizzato D.G.R.L. N°825 del 2009

Diploma Liceo Classico 85/100

I.S.I.S Giovanni Falcone

2015 – 2020 Via Pio la Torre, 2 94012
Barrafranca Italia

LINGUE

Italiano - Madrelingua

Inglese - intermedio

ESPERIENZE LAVORATIVE

Cameriera

Osteria La Contrada-Riva Del Garda
1/12/2024 fino ad oggi

Bartender

Hotel Du Lac et du Parc Grand Resort - Riva del Garda 18/03/2024

- Preparazione di bevande alcoliche e analcoliche secondo le ricette standard e le richieste dei clienti.
- Gestione dell'inventario e degli ordini delle forniture del bar.
- Mantenimento della pulizia e dell'igiene del bar e delle aree circostanti.
- Eccellenti capacità di servizio al cliente, risolvendo prontamente eventuali problemi.

- Conoscenza delle norme di igiene e sicurezza alimentare.
- Capacità di lavorare sotto pressione in ambienti ad alto volume.
- Creazione di nuove ricette per il menu del bar.
- Formazione di nuovi membri del personale.

Demi-chef de rang

Hotel Du Lac et du Parc Grand Resort - Riva del Garda

- Contatto con più di 300 persone al giorno;
- Gestione della sala e del bar;
- Gestione di eventi (es. matrimoni, coffee break, cerimonie, congressi...);
- Preparazione tartare al tavolo;
- Stilare lista ordini

Commis di bar

Hotel La Biodola - Isola d'Elba

28/05/2022 – 30/09/2022

- Prestato servizio a matrimoni allestendo la sala e preparando bevande alcoliche e/o analcoliche agli invitati.
- Gestito ed organizzato coffee break.
- Gestito welcome cocktail servendo gruppi di persone.
- Preparato bevande a base di caffè in ambiente molto frenetico.
- Ho preparato cocktail sotto la supervisione del caposervizio.
- Ho provveduto al riassetto della sala prima e dopo l'arrivo dei clienti al bar.
- Ascolto e gestione di eventuali lamentele con cordialità.

Cameriera, barista e cassiera

Loft - Barrafranca

07/2021 – 05/2022

- Pianificazione delle attività e organizzazione delle attrezzature per l'allestimento della sala prima dell'apertura al pubblico.
- Monitoraggio costante della pulizia e dell'ordine della sala.
- Ascolto e gestione di eventuali lamentele con cordialità.
- Preparazione del conto e gestione pagamenti.
- Preparazione di bevande a base di tè e caffè in ambiente frenetico.
- Preparazione di cocktail in modo efficace e rispettando i gusti del cliente.

Aiutante pizzaiolo e addetta agli ordini

Piramide - Barrafranca

05/2021 – 07/2021 Barrafranca

- Rispondere al telefono e controllare che gli ordini siano completati correttamente e nei tempi giusti.
- Andare in contro a tutte le esigenze del cliente.
- Favorire un ottimo servizio.
- Lavorare in team per gestire in maniera efficiente le ordinazioni.

Cameriera

Enoteca - Barrafranca

11/2020 – 03/2021 Barrafranca, Italia

- Allestimento sala e tavoli.
- Servizio ai tavoli in ambiente frenetico.
- Riassetto e pulizia della sala a fine servizio.

Cameriera

Puro - Barrafranca

05/2020 – 10/2020 Barrafranca, Italia

- Prendere nota delle ordinazioni di cibo e servire ai tavoli.
- Trasmettere le ordinazioni in modo chiaro e veloce al personale in cucina.
- Essere sempre al corrente di tutte le portate sul menu principale e dei piatti del giorno.
- Essere in grado di consigliare i clienti in base alle loro preferenze.
- Lavorare in team con altri professionisti della ristorazione per garantire la soddisfazione del cliente.
- Attenersi sempre alle norme igienico-sanitarie e di sicurezza alimentare.