



Sara Sorgi

📍 03025, Monte S.Giovanni Campano

☎ 3281815753

✉ Sara-sorgi@libero.it

Profilo Professionale

Professionista dai modi eleganti e decisi, dispone di sensibilità, apertura mentale e di una naturale attitudine alla cura del cliente e ai servizi di controllo qualità sviluppata in contesti di reception, cucina e sala. Buone doti organizzative e predisposizione ai rapporti interpersonali; dimostra gentilezza e cortesia in ogni situazione]. Esperienza in ruoli affini, flessibilità e forte motivazione.

Capacità E Competenze

- Pulizia e organizzazione delle aree lavorative
- Proattività e organizzazione lavorative
- Doti di organizzazione e pianificazione del lavoro

Esperienze Lavorative E Professionali

10.2015 - 06.2017

Chef

Antonello Colonna Resort & Spa - Labico

- Istruzione del personale di cucina e di sala su menù, piatti del giorno, guarnizioni, servizio al tavolo e impiattamento.
- Supervisione di fornitori, approvvigionamenti, conservazione degli alimenti e standard di qualità alimentari.
- Monitoraggio della customer experience per conformare il servizio in sala ed elevare gli standard gastronomici in cucina.
- Verifica della pulizia, della sicurezza e del corretto funzionamento di elettrodomestici e macchinari di cucina.
- Verifica della costanza della qualità dei piatti e il rispetto di elevati standard di servizio.
- Verifica del corretto impiattamento e coordinamento con il personale di sala per la corretta esecuzione del servizio.
- Programmazione e organizzazione dell'acquisto di materie prime in base alle scorte e ai prospetti di clientela.

05.2005 - 10.2013

Responsabile prenotazione, organizzazione convegni

Hotel Cesari - Frosinone

- Supervisione alle attività di accoglienza e ricevimento clienti.
- Coordinazione dei reparti coinvolti nella gestione dei meeting, compresi i servizi di cucina e facchinaggio.
- Gestione delle operazioni relative al reparto ricevimento e prenotazioni.
- Compilazione dei registri delle presenze.

Istruzione E Formazione

- 2016 ● Impasti con farine alternative, Culinario, ACCADEMIA "POLSELLI" - Arce
- 2016 ● Pizza alla pala e in teglia, Culinario, CNA IMPRESE - Frosinone
- 2015 ● Master di cucina professionale : Chef di cucina, Cucina, ATENEO ITALIANO DELLA CUCINA - Roma
- 2015 ● Tecniche avanzate in cucina, Culinario, ANTONELLO COLONNA RESORT & SPA - Labico
- 2012 ● Corso avanzato in planner, Planner, ACCADEMIA "CASTELLO ODESCALCHI" - Bracciano
- 1999 ● Diploma, I.I.S. " L. EINAUDI" - SORA