

Giovanni Di Meo

Profilo professionale

Cuoco e capo reparto gastronomia. Comunicatore chiaro, dotato di competenze avanzate nella cooperazione del personale della cucina per la revisione e la preparazione degli ordini. Qualificato, laborioso e dotato di certificazione per la manipolazione degli alimenti. Competenze nel garantire operatività costante e alta qualità. Pone massima attenzione alla formazione del personale come chiave per il miglioramento continuo del servizio e per il rafforzamento dello spirito di squadra. Forte orientamento agli obiettivi, personalità intraprendente e determinata. Può contare su una forte motivazione e sul desiderio di crescere professionalmente.

Esperienza

Dicembre 2004–presente
Capo reparto gastronomia • presso Esselunga s.p.a, Garbagnate Milanese

Settembre 2001–Settembre 2004
Cuoco nelle strutture scolastiche • presso Dorica s.r.l, Firenze

Istruzione

Diploma TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE, Professionale di stato per i servizi Alberghieri, Formia
Settembre 1998 – Luglio 2001

Competenze

- Lavoro di squadra
- Autonomia
- Comunicazione
- Capacità di adattamento in nuovi contesti e flessibilità
- Creatività e proattività
- Motivazione e tenacia a perseguire i propri obiettivi
- Capacità di problem solving
- Attenzione ai dettagli
- Gestione dello stress
- Capacità decisionale e di apprendimento rapido
- Capacità di pensiero critico



Via Varese 204
20024, Garbagnate
Milanese, Italy



3395918813



giannidimeo81@yahoo.it



Nato il 23/04/1981,
Formia

Patente di guida:
CE5210389H