

Lucio De Caprio CV

Via F.Petrarca 25
Caserta, CE
3888725635
Lucio.dc89@gmail.com

Profilo professionale

Capacità e competenze

Capacità di gestione del tempo
Tecniche di vendita
Comunicazione efficace
Competenze informatiche
Forte motivazione e attitudine propositiva

Predisposizione al lavoro di squadra
Flessibilità e capacità di adattamento
Ottima resistenza allo stress
Pensiero analitico e capacità di problem solving

Esperienze lavorative e professionali

Marzo 2017 - Luglio 2021
Migra Caserta , CE
Operaio Di Produzione

Verifica periodica delle scorte di magazzino e predisposizione delle richieste di forniture dei materiali.

Sgrossatura e rifilo dei pezzi in Materiale e Materiale garantendo la conformità dei prodotti finiti a i progetti e alle tolleranze stabilite.

Apprendimento rapido del corretto utilizzo di attrezzature e macchinari di nuova introduzione ed eventuale assistenza a Qualifica.

Carico e scarico di macchine Tipologia e Tipologia tramite l'utilizzo di Attrezzo/Macchina.

Esecuzione di manutenzione ordinaria e predittiva di Macchinario, riducendo l'occorrenza di rotture a Parte e i possibili danni a seguire.

Esecuzione di accurati controlli qualitativi dei pezzi realizzati, mediante verifica visiva e l'utilizzo di Strumento e Attrezzo.

Cura della pulizia e dell'ordine della postazione, degli attrezzi e dei macchinari come da direttive aziendali e nel rispetto della normativa vigente.

Controllo e gestione ottimale dell'inventario dei materiali necessari per attività di routine e progetti speciali.

Controllo e aggiornamento dell'inventario, verifica periodica dello stato di approvvigionamento di Prodotto e inoltro di richieste d'acquisto a garanzia del livello di scorte necessario alla corretta operatività.

Controllo di molteplici attività tra cui conformità della merce in entrata, bolle di accompagnamento, rimanenze, giacenze e scorte in entrata e uscita.

Gestione delle attività quotidiane di spedizione e ricezione, supervisionando oltre Numero colli in un periodo di 24 ore.

Aprile 2013 - Agosto 2016

Km 0 Caffetteria/wine Bar Caserta , Ce
Bartender

Realizzazione di signature cocktail per cerimonie ed eventi speciali con gli ingredienti scelti dal cliente.

Predisposizione di ingredienti secchi, liquori, sciroppi e succhi per la preparazione di cocktail
Tipologia e Tipologia.

Creazione di menù di cocktail adatti all'offerta gastronomica del locale.

Pulizia e riordino della postazione di lavoro a fine serata.

Monitoraggio delle scorte del bar e del magazzino.

Realizzazione di cocktail e long drink tradizionali e moderni, tra cui Tipologia, Tipologia e Tipologia.

Sanificazione delle apparecchiature Tipologia e Tipologia e pulizia dei ripiani e dei tavoli per prevenire la diffusione di batteri.

Preparazione di più di Numero caffè per Periodo, monitorando le macchine per evitare che si svuotino durante le ore di punta del negozio.

Preparazione di oltre Numero bevande durante un turno medio incontrando la costante soddisfazione dei clienti.

Vendita di articoli Tipologia e Tipologia in aggiunta alle bevande già ordinate dai clienti, aumentando così le vendite di Importo € in Periodo .

Manutenzione dell'apparecchiatura Tipologia ed esecuzione di piccole riparazioni per il corretto funzionamento delle macchine da caffè.

Accertamento del possesso dei requisiti di età per il consumo di alcolici attraverso un accurato controllo dei documenti identificativi.

Elaborazione di menù creativi per bar e di nuove ricette di cocktail attraverso una costante ricerca delle nuove tendenze del settore.

Comunicazione piacevole con i clienti anche durante i periodi più frenetici al fine di promuovere un ambiente divertente e positivo.

Conoscenza di ogni preparazione di menù e di numerosi drink off-label per soddisfare tutte le esigenze dei clienti.

Monitoraggio dei livelli di scorte del bar e rifornimento tempestivo degli articoli in esaurimento al fine di garantirne la costante disponibilità.

Gestione di clienti problematici e mitigazione delle conseguenze attraverso Azione.

Realizzazione di un'area bar dall'estetica accattivante attraverso l'attenta disposizione di bottiglie e bicchieri.

Giugno 2009 - Gennaio 2013

Antica Caffetterie La Reggia Caserta , Ce
Bartender

Gestione della cassa e dei pagamenti.

Predisposizione di ingredienti secchi, liquori, sciroppi e succhi per la preparazione di cocktail
Tipologia e Tipologia.

Creazione di menù di cocktail adatti all'offerta gastronomica del locale.

Organizzazione del bancone e sistemazione delle attrezzature da bar, tra cui blender e shaker.

Pulizia e riordino della postazione di lavoro a fine serata.

Monitoraggio delle scorte del bar e del magazzino.

Realizzazione di cocktail e long drink tradizionali e moderni, tra cui Tipologia, Tipologia e Tipologia.

Sanificazione delle apparecchiature Tipologia e Tipologia e pulizia dei ripiani e dei tavoli per prevenire la diffusione di batteri.

Preparazione di più di Numero caffè per Periodo, monitorando le macchine per evitare che si svuotino durante le ore di punta del negozio.

Preparazione di oltre Numero bevande durante un turno medio incontrando la costante soddisfazione dei clienti.

Vendita di articoli Tipologia e Tipologia in aggiunta alle bevande già ordinate dai clienti, aumentando così le vendite di Importo € in Periodo .

Manutenzione dell'apparecchiatura Tipologia ed esecuzione di piccole riparazioni per il corretto funzionamento delle macchine da caffè.

Accertamento del possesso dei requisiti di età per il consumo di alcolici attraverso un accurato controllo dei documenti identificativi.

Comunicazione piacevole con i clienti anche durante i periodi più frenetici al fine di promuovere un ambiente divertente e positivo.

Conoscenza di ogni preparazione di menù e di numerosi drink off-label per soddisfare tutte le esigenze dei clienti.

Preparazione di bevande personalizzate e à la carte.

Preparazioni delle guarnizioni

Allestimento di vetrine con invitanti disposizioni per la promozione di specialità gastronomiche quali bagel e muffin.

Realizzazione di un'area bar dall'estetica accattivante attraverso l'attenta disposizione di bottiglie e bicchieri.

Giugno 2008 - Giugno 2009

Nick Bolero Caserta , Ce

Commesso

Accoglienza al cliente all'interno del negozio proponendo prodotti e offerte in corso.

Assistenza ai clienti per l'ordine di prodotti mancanti in magazzino o per il ritiro di merce.

Allestimento delle vetrine e di tutte le funzioni del bazar, display e campagne di marketing.

Gestione del magazzino e della movimentazione delle merci.

Mantenimento dell'ordine di scaffali ed esposizione e della pulizia generale nei corridoi e nelle zone al pubblico.

Monitoraggio del punto vendita per scoraggiare azioni di taccheggio o comportamenti scorretti.

Sostituzione di merce difettata, restituzioni, resi e adeguamento di scontrini e fatturazioni.

Vendita di prodotti e servizi aggiuntivi usando tecniche di cross-selling e upselling.

Ricezione dei pagamenti sia in contante che tramite POS e sistemi di pagamento digitale.

Utilizzo dei terminali aziendali e dei sistemi informatici per la gestione di ticket, ordini e personale.

Prezzatura delle SKU, compilazione dell'inventario, applicazione e rimozione dei sistemi antitaccheggio.

Vendita diretta e assistita di prodotti appartenenti al settore Settore.
Monitoraggio della clientela e degli ambienti per prevenire atteggiamenti dannosi.
Verifica e accettazione dei resi, iter di eventuale rimborso e cancellazione della fatturazione.
Gestione dell'inventario e individuazione dei prodotti più venduti e richiesti.
Pulizia generale e sanificazione del punto vendita seguendo le linee guida aziendali.
Apertura, chiusura del punto vendita e attivazione del sistema d'allarme.
Assistenza al cliente durante le fasi di acquisto dei prodotti garantendo un'ottima shopping experience.

Istruzione e formazione

Diploma Scientifico Luglio 2007
Liceo Scientifico Nino Cortese Maddaloni

Grometra Luglio 2011
Centro Studi Sapientia Santa Maria Capua Veter3

Certificazioni

Certificazione disegnatore autocad
Diploma bartender