



Matteo Lucchini



ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Salumiere Il Boungestaio - Orta San Giulio, NO
05/2023 - 09/2023

- Cura della pulizia delle aree di lavoro.
- Porzionatura e confezionamento dei prodotti per l'esposizione in vetrina e banchi frigo.
- Allestimento delle aree espositive e controllo dello stato di rifornimento.
- Vendita diretta ai clienti e orientamento all'acquisto.
- Gestione delle operazioni di cassa e dei pagamenti in contanti o con POS.
- Impiego e manutenzione ordinaria di attrezzi e utensili di lavoro.
- Ricezione della merce e stoccaggio negli appositi reparti refrigerati.
- Taglio, pesatura e confezionamento di salumi, formaggi e altri prodotti gastronomici.

Cameriere stagista Infinity Blue Boutique Hotel SPA - Chersonissos
06/2022 - 07/2022

Progetto Erasmus+ SWEET 2021 "Student at Work in European Enterprises through Training 2021"

- sbarazzo e rimpiazzo dei tavoli
- preparazione bevande
- servizio al tavolo
- aiuto nella scelta al cliente
- aiuto al pool bar
- pulizia delle stoviglie e della sala.
- Copertura di altre aree di attività durante picchi di lavoro e assenza di colleghi.
- Supporto ai colleghi nello svolgimento degli incarichi affidati.
- Svolgimento dei compiti assegnati con attenzione e precisione.

CONTATTI

PROFILO PROFESSIONALE

Diplomato in turismo ho lavorato per la maggior parte del tempo nell' settore ricettivo, sia nella mia zona che all'estero. Possiedo ottime capacità relazionali, soft skills e motivazione nell'imparare. Vorrei espandere il mio bagaglio professionale cimentandomi in qualcosa di nuovo, magari con possibilità di carriera.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Capacità di lavoro di gruppo
- Forte motivazione e attitudine propositiva

- Solarità e ottimismo
- Capacità di gestione del tempo
- Capacità di ascolto attivo
- Capacità comunicative e relazionali

LINGUE

Italiano: LINGUA MADRE

Inglese: B2

Intermedio superiore

Spagnolo: B1

Intermedio

Francese: A1

Principiante

Tedesco: A1

Principiante

Cameriere stagista Al Boeuc - Orta San Giulio, NO
05/2021 - 08/2021

- Allestimento della sala e disposizione dei tavoli in base alle prenotazioni.
- Monitoraggio della sala e verifica delle esigenze dei clienti.
- Servizio al tavolo secondo le diverse tecniche richieste.
- Preparazione di caffè e bevande e servizio al tavolo.
- Accoglienza della clientela, accompagnamento ai posti e presentazione del menù.
- Sgombero, pulizia e riordino dei tavoli ad ogni cambio turno.
- Gestione delle prenotazioni e predisposizione dei tavoli riservati.
- Supporto al cliente nella scelta degli abbinamenti fra vino e portate.
- Presentazione del menu e dei piatti del giorno ai clienti, fornendo informazioni su ingredienti e metodi di preparazione.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Diploma: Turismo
Istituto tecnico Statale Leonardo Da Vinci -
Borgomanero, 07/2023

INTERESSI

Adoro viaggiare, trascorrere tempo nella natura e mantenermi in movimento, conoscere nuove persone e culture. Sono molto curioso, riesco ad interessarmi a molte cose, sempre in cerca di nuove conoscenze!

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

- ho svolto anche dei ruoli extralavorativi
- staff/volontario Montelago Celtic Fest 2022-2023
 - staff/referenti artisti CladdaghFest 2020-2021-2022-2023
 - referente artisti Insubria Festival 2023
 - tesoriere proloco Ameno 2023

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio CV ex art. 13 del decreto legislativo 196/2003 e art. 13 del regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei singoli cittadini in merito al trattamento dei dati personali

Mattia Lucchini