

# ANGELICA PRICOP

Trav.privata V di via Cangiano, San Bartolomeo, 18  
Anagni, 03012  
3284347013  
angipricop@gmail.com



## PROFILO PROFESSIONALE

Professionista con una vasta esperienza maturata nell'ambito della progettazione, dal concetto allo sviluppo. Le doti comprendono nel settore commerciale ma anche nel settore delle pulizie.

## CAPACITÀ E COMPETENZE

- Ottime capacità di osservazione della clientela e di gestione delle situazioni di persone in stato di alterazione
- Buone doti relazionali e capacità di approcciarsi al cliente in modo attento e cordiale
- Attitudine al lavoro di squadra e disponibilità ad aiutare i colleghi nelle altre mansioni in caso di necessità
- Proattività e capacità di cogliere e soddisfare tempestivamente le esigenze dei clienti
- Monitoraggio dell'inventario
- Controllo dell'inventario
- Protocolli di sicurezza
- Monitoraggio delle scadenze
- Motivazione
- Padronanza di lingua Italiana, Rumeno e poco Inglese
- Servizi di pulizia
- Riservatezza delle camere
- Velocità e affidabilità
- Gestione e organizzazione del gruppo di lavoro.
- Spirito di osservazione
- Senso di orientamento
- Buona conoscenza e utilizzo degli applicativi Microsoft
- Strategie di negoziazione e di comunicazione efficace
- Predisposizione al lavoro in team e orientamento al risultato
- Forte determinazione a lavorare per obiettivi
- Ottime capacità relazionali e commerciali
- Strategie di e-commerce
- Eccellente conoscenza del mercato IT
- Gestione delle vendite online
- Assistenza clienti
- In possesso della patente B
- Eccellente conoscenza del computer

## ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

11/2005 — 03/2013

**Banchista**

**Rossi Tiziano** — Via Palestro, 57 ROMA

- Garanzia di un servizio clienti di alto livello, incentrato sulla qualità e sulla soddisfazione delle esigenze dei clienti con rapidità ed efficienza.
- Valutazione proattiva delle esigenze dei clienti e fornitura di

- porzioni aggiuntive di bevande, condimenti e altri servizi.
- Organizzazione delle stazioni di preparazione dei cibi e rifornimento delle scorte per garantire la massima efficienza in cucina.
  - Esecuzione delle attività quotidiane e assistenza agli altri membri del team quando necessario.
  - Comunicazione ai clienti in merito ad articoli aggiuntivi e offerta di campioni di articoli in promozione con l'obiettivo di aumentare le vendite nel negozio.
  - Assistenza ai clienti, compresa la risposta a eventuali domande e la gestione degli ordini.
  - Rispetto delle linee guida per la sicurezza e l'igiene al fine di assicurare la salute e il benessere dei clienti e degli altri dipendenti.
  - Preparazione di prodotti alimentari quali specialità gastronomiche e panini caldi per soddisfare specifiche richieste del cliente.
  - Osservanza delle norme di sicurezza nella manipolazione dei cibi ed esecuzione del lavoro in modo igienicamente corretto.
  - Predisposizione e controllo della pulizia e dell'igiene dell'area di lavoro a inizio e fine turno.
  - Preparazione di attrezzature, utensili e materie prime.
  - Attività di cassa e gestione dei diversi metodi di pagamento.
  - Preparazione degli ordini con competenza e in tempi rapidi.
  - Raccolta, preparazione degli ordini dell'area bar e servizio sia al bancone che in sala.
  - Disposizione curata e ordinata dei prodotti da forno per la colazione nell'espositore e monitoraggio del corretto e continuo rifornimento delle vetrine del bar.
  - Gestione, preparazione ordini di caffetteria e bevande e servizio al tavolo.
  - Preparazione prodotti di caffetteria semplice ed elaborata. Vendita di prodotti di pasticceria e gelateria.
  - Pulizia di strumenti e ambienti di lavoro.
  - Accoglienza cordiale dei clienti, registrazione degli ordini e gestione dei pagamenti alla cassa.
  - Carico e scarico di merci in magazzino.
  - Esposizione accurata ed esteticamente gradevole di prodotti gastronomici pronti.
  - Supporto reparto pasticceria per preparazione prodotti dolciari, allestimento vetrina e allestimento banco frigo.
  - Gestione pagamenti (contanti e carte) ed emissione scontrino.
  - Preparazione e somministrazione di cibi e bevande secondo quanto indicato nel menù del bar.

**01/2004 — 09/2005**

**Commessa gioielleria IV livello**

**Nanni Gabriella** — Via Lambertesca 28/R Firenze

- Gestione delle operazioni di cassa e di apertura e chiusura del punto vendita.
- Allestimento di vetrine e aree espositive e rifornimento della merce in esaurimento.

- Assistenza post vendita alla clientela come previsto dalle linee guida aziendali.
- Accoglienza dei clienti e individuazione delle necessità e desideri.
- Conoscenza accurata delle promozioni in atto nel punto vendita, delle politiche relative ai pagamenti e delle procedure di sicurezza.
- Assistenza ai clienti illustrando i vantaggi di acquisto comprese le modalità di rimborso ed eventuali limitazioni.
- Utilizzo di registratori di cassa per gli acquisti effettuati dai clienti, elaborare i pagamenti ed emettere le ricevute.
- Disimballaggio dei nuovi prodotti e rifornimento degli scaffali in modo organizzato ed esteticamente gradevole al fine di valorizzare gli articoli in vendita.
- Raggiungimento costante delle performance di vendita in conformità con gli obiettivi assegnati.

**06/2003 – 09/2020**

**Cameriera ai piani**

**Cooperativa Mapri** – Piazza San Lorenzo,1 Firenze

- Formazione sul posto.
- Supporto nel miglioramento delle operazioni aziendali e nella risoluzione di eventuali problematiche per fornire un servizio clienti di prim'ordine.
- Selezione di prodotti e sostanze per la pulizia secondo le norme di salvaguardia e rispetto dell'ambiente.
- Sanificazione di ambienti e superfici esterne presso strutture pubbliche e private.
- Rimozione dello sporco dalle superfici e preparazione per i trattamenti
- Recensione e commenti sulla adeguatezza dei documenti e misure necessarie per compensare eventuali carenze.
- Rispetto delle tempistiche e dei piani di lavoro assegnati.
- Pulizia manuale di vetri e corrimano
- Lucidatura di pavimenti e altre superfici

**05/2002 – 10/2003**

**Addetta pulizie e aiuto cuoco in agriturismo**

**Masseria Molfetta** – Acquaviva delle Fonti,Bari

- Utilizzo in sicurezza di strumenti quali mono spazzola, lavasciuga e idropulitrice.
- Utilizzo di aspirapolveri industriali per pavimenti.
- Cura e manutenzione di attrezzi e macchinari di lavoro e corretto stoccaggio dei prodotti per le pulizie.
- Scelta dei prodotti e macchinari in relazione alle caratteristiche di spazi e ambienti e alle indicazioni ricevute.
- Rispetto delle tempistiche e dei piani di lavoro assegnati.
- Esecuzione di interventi di pulizia ordinaria e straordinaria di aree come Sala Ristorante, Cucina, Servizi Igienici ,Camere ai piani etc.
- Rimozione di scarti alimentari e di potenziali contaminanti dai contenitori dei rifiuti, dai macchinari e dai dispositivi di cottura.
- Spruzzatura con acqua calda per la rimozione dei residui di cibo dalle stoviglie.
- Pulizia, sanificazione e organizzazione di carrelli per il cibo, cestini

e scaffalature per la conservazione a secco.

- Rifornimento delle aree della cucina principale con articoli provenienti da scaffali, refrigeratori e congelatori.
- Lavaggio e sanitizzazione delle aree di preparazione dei cibi con strofinacci, acqua calda e prodotti per la pulizia.
- Organizzazione dei materiali da cucina in entrata ad ogni consegna.
- Preparazione ai periodi di lavoro più intenso mediante l'organizzazione accurata degli ingredienti e il rifornimento degli utensili necessari.
- Mantenimento dell'area di lavoro pulita e igienizzata secondo le linee guida per la sicurezza alimentare, evitando la contaminazione incrociata di prodotti alimentari crudi e preparati.
- Rimozione regolare dei rifiuti e degli scarti alimentari al fine di mantenere gli spazi di lavoro puliti e ordinati.
- Manipolazione di vetri, cristalli e altri oggetti fragili con eccellente cura per evitarne la rottura.

**03/2002 — 11/2020**

#### **Lavori non contrattuali**

**Diversi** — Roma, Anagni, Colleferro

- ° Vendita prodotti cosmetici
- ° Vendita on line di prodotti e divise sanitarie
- ° Pulizie al domicilio delle persone
- ° Genitore a tempo pieno di numero 2 bambini

#### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

**2018**

**Scuola Alberghiera:** Alimentazione pubblica

**Liceo Economic 2** — Romania ,Iasi