



Patrizia Borla

CONTATTI

📍 [Redacted]

☎ [Redacted]

✉ [Redacted]

📅 01/02/1985

👤 Si

PROFILO PROFESSIONALE

Professionista con 23 anni di esperienza nel ruolo e focus nella gestione strategica di realtà commercio e servizi di ristorazione. Grazie a spiccate capacità comunicative, di decision-making e di leadership organizzativa, ha sviluppato e diretto diversi progetti valutandone analiticamente rischi e benefici. Abile nell'affrontare proattivamente situazioni di stress e tensione dimostrando perseveranza e consapevolezza del proprio ruolo. Professionista con esperienza pluriennale in ristorazione, affiancata a una solida formazione in ambito alberghiero e forte attitudine all'apprendimento continuo. In grado sia di collaborare proficuamente con il team che di operare in autonomia quando richiesto, si distingue per le ottime doti organizzative, interpersonali e di gestione del tempo oltre a solide competenze in sala e cucina, pizzeria. Relazionarsi con il pubblico competente e professionale, ha conseguito diploma alberghiero con cucina per poi inserirsi in realtà lavorative maitre, tra cui ristorante. Ottima conoscenza delle principali tecniche della ristorazione ed esperienza di 15 anni in pizzeria. Grande motivazione nel portare a termine i compiti assegnati entro i tempi stabiliti e secondo i requisiti prefissati, si dimostra versatile nel problem solving e incline al lavoro di squadra.

CAPACITÀ E COMPETENZE

– Capacità di controllo della qualità di

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Diploma servizi tecnici della ristorazione Imprenditore - Pianezza, To 04/2008 - ad oggi

Diploma servizi tecnici della ristorazione Me stessa - Pianezza, To 04/2008 - ad oggi

- Proposta ed esecuzione di attività capaci di completare e facilitare il lavoro assegnato.
- Ricerca della soddisfazione del cliente attraverso un elevato livello di attenzione al servizio.
- Pianificazione delle attività lavorative nel rispetto delle tempistiche richieste.
- Esecuzione di attività finalizzate al miglioramento personale e professionale.
- Analisi del lavoro assegnato e individuazione delle criticità.
- Gestione del carico di lavoro affidato mantenendo calma e equilibrio.
- Gestione di eventuali conflitti sul luogo di lavoro.
- Svolgimento delle attività prestando cura ai dettagli e garantendo precisione nell'esecuzione.
- Gestione del team affidato e assegnazione degli incarichi.
- Organizzazione del lavoro e ottimizzazione delle tempistiche per diminuire le perdite di tempo.
- Ascolto attento di indicazioni e richieste, procedendo alla proposta di azioni mirate.
- Collaborazione con i colleghi nell'esecuzione delle attività assegnate.
- Cambio di sede e mansione quando richiesto per esigenze lavorative.
- Esecuzione di attività al di fuori del proprio ruolo per supportare colleghi e struttura.
- Utilizzo di metodologie comunicative capaci di facilitare la relazione con i diversi interlocutori.
- Definizione di modalità operative finalizzate al raggiungimento degli obiettivi assegnati.
- Gestione delle attività assegnate in piena autonomia grazie alle competenze maturate.
- Proposta rapida di soluzioni ad imprevisti e problematiche nell'attività lavorativa.
- Impostazione, avviamento e controllo della corretta operatività di [Strumento/Macchinario] a garanzia della continuità operativa e degli standard qualitativo-quantitativi.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Diploma servizi tecnici della ristorazione: Alberghiero Giuseppina Colombatto - Torino, 06/2004

- Procedure di controllo della qualità di servizi e prodotti
- Strumenti di valutazione della qualità dei servizi
- Servizi di ristorazione
- Galateo della ristorazione
- Elementi di valutazione della qualità dei servizi
- Formazione nella ristorazione d'alta classe a pieno servizio
- Strategie di Marketing della ristorazione
- Conoscenza approfondita del mondo della ristorazione
- Competenze nell'ambito della ristorazione
- Mercato della ristorazione
- Merceologia della carne
- Tecniche di gestione della classe
- Principi della comunicazione attraverso la stampa
- Tecniche di lavorazione della carne
- Uso dei DPI della professione