

Massimiliano Rinaldo

CONTATTO

 09/06/1971

PROFILO

Professionista affidabile e proattivo con eccellenti capacità di taglio e gestione scorte alimentari. Esperto in norme di sicurezza e HACCP, dimostra velocità di esecuzione e spirito di adattamento. Abile nel lavoro di squadra, garantisce puntualità e risultati di alta qualità.

COMPETENZE

- Puntualità e affidabilità
- Velocità di esecuzione
- Conoscenza norme sicurezza
- Gestione scorte alimentari
- Capacità di taglio
- HACCP
- Manualità

ESPERIENZE LAVORATIVE

Pizzaiolo - pizzeria europa

dal 1994 a oggi

- preparazione piatti tavola fredda
- organizzazione banchi pizzeria e banchi frigo
- manipolazione alimenti rispettando le norme di igiene e sicurezza alimentari

Cameriere - pizzeria grigliaro

- coordinamento con il personale di cucina
- elaborazione del conto
- pulizia e sistemazione della sala

1986-1994