

## INFORMAZIONI PERSONALI

**Olivia Frandi**

📍 Galleria di Corso Garibaldi, 22/7 16043 Chiavari

☎ 329 2066898

✉ [oliviafrandi@icloud.com](mailto:oliviafrandi@icloud.com)

Sesso F | Data di nascita 23/02/1966 | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

21/12/2016-30/06/2016

**Cameriera**

La Perla nera dos srl, Lavagna

- Presa comande e servizio ai tavoli
- Preparazione caffetteria, cocktails, aperitivi
- Gestione pagamenti , utilizzo registratore di cassa, apertura e chiusura

Attività o settore Ristorazione

17/08/2016-30/11/2016

**Barista**

Stabilimento balenare Serenella di Cavi di lavagna

- Preparazione caffetteria, cocktails, aperitivi
- Gestione pagamenti , utilizzo registratore di cassa, apertura e chiusura

Attività o settore Turismo e ristorazione

30/05/2015-22/07/2015

**Barista**

Sol Levante SRL Cavi di lavagna

- Preparazione caffetteria, cocktails, aperitivi
- Preparazione panini e piatti freddi
- Gestione pagamenti , utilizzo registratore di cassa, apertura e chiusura

Attività o settore Turismo e ristorazione

23/02/2011-18/05/2015

**Gestione di attività commerciale**

Ristorante e Pizzeria La Prua di Lavagna

- Gestione dell'attività: apertura e chiusura ristorante, contatti con fornitori e ordini merce, creazione menù, assunzione personale
- Servizio ai tavoli, servizio al banco
- Aiuto cucina

Attività o settore Turismo e ristorazione

Stagioni 2005-2007-2009

**Barista**

Bagni giardini SNC di Chiavari

- Preparazione caffetteria, cocktails, aperitivi
- Preparazione panini e piatti freddi
- Gestione pagamenti , utilizzo registratore di cassa

Attività o settore Turismo e ristorazione

01/03/2008-31/08/2008

**Aiuto Barista**

Brizzolara Angelo c/o Bar Chez Vous di Lavagna

- Preparazione caffetteria, cocktails, aperitivi

Attività o settore Turismo e ristorazione

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 1996/97 **Laurea (vecchio ordinamento) in Lettere Moderne**  
 Conseguita presso Università di Genova
- Diploma di Perito Aziendale e corrispondente in Lingue Estere
- Corso Rec ; HCCP (in corso validità)
  - Corso di Sommelier primo livello svolto presso AIBES

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B1	B1	B1	B1
Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto					
Francese	B2	B2	B2	B2	B2
Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto					

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato  
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

- Competenze comunicative
- Possiedo buone competenze comunicative maturate attraverso l'esperienza a contatto con la clientela nei ristoranti e vari, cura e attenzione nei confronti della clientela; buona predisposizione al lavoro in squadra
- Competenze organizzative e gestionali
- Collaborazione per la creazione dei menu e della carta dei vini sia nell'ambito della pizzeria che del ristorante, organizzazione di serate a tema, matrimoni, cerimonie varie, allestimento del buffet. Coordinamento di un gruppo di lavoro di circa 6-8 persone e relativa organizzazione dei turni; selezione del personale e affiancamento operativo sulle varie attività previste nel ristorante
- Competenze professionali
- Competenze maturate nell'organizzazione e gestione di catering per privati e cerimonie, a partire dalla scelta dei prodotti eno gastronomici, allestimento del buffet, preparazione dei tavoli, preparazione dei piatti e delle bevande; conoscenza di viticoltura ed enologia, abbinamenti eno gastronomici, padronanza della tecnica di degustazione
- Competenza digitale
- Conoscenza base di Word, navigazione internet, gestione posta elettronica
- Patente di guida
- Cat B auto munita

ULTERIORI INFORMAZIONI

Dati personali  
 Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali."