

DOMENICO DELLITURRI

CONTATTI



Via Maria Montessori 10, 70018, Rutigliano



+393478000599



domenicodelliturri6@gmail.com



04/01/2000



Categoria B

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Abile operaio qualificato
- Esperienza in mansioni di operaio generico
- Ottime capacità di autogestione e organizzazione del lavoro
- Pianificazione di risorse
- Spiccato dinamismo e creatività
- Gestione dello smaltimento

COMPETENZE LINGUISTICHE

Inglese:

A2

Elementare

Giovane professionista con forte motivazione ad apprendere e crescere professionalmente nel ruolo di magazziniere e operaio. Nel corso dell'ultima esperienza lavorativa ha perfezionato l'uso dei principali strumenti e tecniche di lavoro tra cui trattorista e mulettista, dimostrando proattività, elasticità mentale, ottime doti comunicative ed interpersonali oltre a spirito di squadra e capacità di stabilire le priorità organizzando il proprio lavoro in maniera rigorosa e orientata al raggiungimento degli obiettivi.

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Gennaio 2020 - Attuale

Operaio trattorista e mulettista *Verna country farm*, Rutigliano, BA

- Esecuzione autonoma delle attività assegnate.
- Organizzazione delle attività in base all'urgenza e al carico di lavoro assegnato.
- Aiuto ai colleghi neoassunti nello svolgimento delle attività.
- Collaborazione nell'esecuzione di attività oltre a quelle assegnate.
- Svolgimento dei compiti assegnati con attenzione e precisione.
- Svolgimento degli incarichi assegnati con rapidità ed efficienza.
- Ricerca della massima soddisfazione alle richieste della Direzione.
- Variazione di orari e sedi lavorative in caso di necessità.
- Gestione di imprevisti e problemi lavorativi con rapidità ed efficienza.
- Cura e sistemazione della propria postazione lavorativa.
- Supporto e collaborazione con i colleghi nella gestione degli incarichi assegnati.

Gennaio 2015 - Dicembre 2019

Aiuto cuoco *Bistrot 06*, Rutigliano, BA

- Organizzazione e sistemazione delle attrezzature in maniera accurata e funzionale.
- Preparazione dei pasti in conformità alle politiche operative, alle linee guida sulla sicurezza alimentare e ai requisiti del codice sanitario.
- Elaborazione e aggiornamento dei menu in base alle materie prime disponibili e alla stagionalità dei prodotti.
- Supervisione degli standard di igiene e pulizia nel rispetto della normativa HACCP.
- Supervisione della linea e del personale di cucina garantendo la continuità del servizio.
- Controllo della qualità e della freschezza degli ingredienti utilizzati per le preparazioni.
- Pulizia manuale di piatti, pentole, utensili da cucina e carico e scarico della lavastoviglie.
- Igienizzazione degli ambienti e delle attrezzature di lavoro.
- Utilizzo, pulizia e manutenzione degli strumenti e delle attrezzature di cucina.
- Pulizia manuale e lavaggio accurato di stoviglie, posate e cristallerie.
- Preparazione degli ingredienti necessari per la linea di primi e secondi piatti.
- Ricezione e preparazione degli ordini garantendo qualità, precisione e velocità di servizio.

- Applicazione delle norme di igiene alimentare e verifica della corretta conservazione degli alimenti.
- Assistenza alla brigata di cucina per le attività di allestimento e sgombero dei piani di lavoro.
- Supporto e collaborazione con i colleghi nella gestione degli incarichi assegnati.
- Ricerca della massima soddisfazione alle richieste della Direzione.
- Aiuto ai colleghi neoassunti nello svolgimento delle attività.
- Cura e sistemazione della propria postazione lavorativa.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2019

Diploma Professionale Sala e vendita

Istituto alberghiero ipseoa, Castellana Grotte, BA

- Corso di formazione in vinicola