



PAOLO GHERARDELLI

CONTATTI

-  Via di Lastrici, 27, 51100, Pistola , PT
-  3319865517
-  pagherardelli@hotmail.it
-  08/06/1972
-  D

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Ottimo standing e resistenza a stress e fatica
- Doti relazionali
- Capacità organizzative
- Orientamento al cliente e alla cura dei dettagli
- Autonomia e capacità di gestire le responsabilità
- Capacità di gestione del personale
- HACCP
- Cordialità
- Attenzione al cliente
- Aspetto curato e professionale
- Utilizzo del sistema POS
- Gestione cassa e pagamenti

LINGUE

Inglese

B2

Intermedio avanzato

PROFILO PROFESSIONALE

Professionista con esperienza pluriennale in Ristoranti e Pizzerie, affiancata a una solida formazione in ambito informatico 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 ambito alimentare e organizzativo.

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Pizzaiolo/ Gestore , 04/2018 - 12/2022

Il Bombardino s.r.l. - Pistoia, PT

- Verifica e rotazione delle scorte alimentari, gestione degli ordini ai fornitori.
- Supervisione di apprendisti e aiuto pizzaioli.
- Preparazione di impasti con farine alternative, senza glutine, integrali e multicereali.
- Formazione del personale di sala sulle norme di comportamento e di servizio.
- Supervisione quotidiana dell'attività di 3 dipendenti in un esercizio Ristorante mantenendo un'atmosfera stimolante allo scopo di ottimizzare l'operato dei propri dipendenti.
- Gestione dell'uso di ingredienti e prodotti alimentari valutando disponibilità, affluenza dei clienti e popolarità degli articoli, con una conseguente riduzione del 15 % dello spreco alimentare.
- Mantenimento di elevati standard di qualità alimentare attraverso l'esame delle spedizioni, la supervisione delle preparazioni e il monitoraggio della qualità dei preparati per il rispetto delle norme sulla sicurezza alimentare.
- Riduzione dei costi del 9% mediante un'efficace gestione dell'inventario e dei rifornimenti.
- Organizzazione di eventi al fine di creare esperienze positive e coinvolgenti per i clienti supervisionando le varie attività in tutte le fasi della loro permanenza.
- Risoluzione di eventuali reclami dei clienti in modo professionale e cortese.
- Presentazione del conto e gestione dei pagamenti in cassa o al tavolo.
- Dosaggio e preparazione di impasti a mano e con l'impastatrice.
- Monitoraggio della cottura delle pizze coordinandone l'uscita per la consegna contemporanea dell'ordine.

Pizzaiolo , 11/2014 - 05/2016

Il gallo cedrone 2.0 - San Miniato , Pi

- Preparazione degli ingredienti e predisposizione della linea per la farcitura di pizze e calzoni.
- Monitoraggio della cottura delle pizze coordinandone l'uscita per la consegna contemporanea dell'ordine.
- Verifica e rotazione delle scorte alimentari, gestione degli ordini ai fornitori.

- Preparazione di impasti con farine alternative, senza glutine, integrali e multicereali.

Pizzaiolo, 09/2013 - 09/2014

La vecchia fornace - Santa Croce , Pi

- Preparazione degli ingredienti e predisposizione della linea per la farcitura di pizze e calzoni.
- Monitoraggio della cottura delle pizze coordinandone l'uscita per la consegna contemporanea dell'ordine.
- Supervisione di apprendisti e aiuto pizzaioli.
- Verifica e rotazione delle scorte alimentari, gestione degli ordini ai fornitori.
- Pulizia del bancone e degli utensili, strumenti e macchinari di cucina.

Pizzaiolo, 04/2011 - 09/2012

Acqua Marina - Tirrenia, Pi

- Preparazione degli ingredienti e predisposizione della linea per la farcitura di pizze e calzoni.
- Monitoraggio della cottura delle pizze coordinandone l'uscita per la consegna contemporanea dell'ordine.
- Supervisione di apprendisti e aiuto pizzaioli.
- Pulizia del bancone e degli utensili, strumenti e macchinari di cucina.
- Accensione e gestione della temperatura del forno elettrico o a legna.
- Esecuzione di attività finalizzate al miglioramento personale e professionale.

Pizzaiolo , 09/2009 - 04/2011

Mini Hotel - Gramolazzo, Lucca

- Preparazione degli ingredienti e predisposizione della linea per la farcitura di pizze e calzoni.
- Monitoraggio della cottura delle pizze coordinandone l'uscita per la consegna contemporanea dell'ordine.
- Preparazione di impasti con farine alternative, senza glutine, integrali e multicereali.
- Verifica e rotazione delle scorte alimentari, gestione degli ordini ai fornitori.
- Accensione e gestione della temperatura del forno elettrico o a legna.
- Supervisione di apprendisti e aiuto pizzaioli.
- Pulizia del bancone e degli utensili, strumenti e macchinari di cucina.
- Svolgimento delle attività prestando cura ai dettagli e garantendo precisione nell'esecuzione.

Gestore bar, 12/1997 - 07/2009

Me stesso - Pistoia, PT

- Implementazione delle azioni volte a garantire la fidelizzazione della clientela.
- Supervisione della corretta applicazione delle norme di igiene e sicurezza e dell'utilizzo dei DPI.
- Scelta dei fornitori, conduzione delle trattative e invio e gestione degli ordini.
- Assegnazione di turni e responsabilità al personale verificandone le performance.
- Monitoraggio delle scadenze e gestione dei pagamenti delle utenze del bar e dei fornitori.
- Supervisione quotidiana dell'attività di 2 dipendenti in un esercizio Bar mantenendo un'atmosfera stimolante allo scopo di ottimizzare l'operato dei propri dipendenti.
- Organizzazione di eventi al fine di creare esperienze positive e coinvolgenti per i clienti supervisionando le varie attività in tutte le fasi della loro permanenza.

- Mantenimento di elevati standard di qualità alimentare attraverso l'esame delle spedizioni, la supervisione delle preparazioni e il monitoraggio della qualità dei preparati per il rispetto delle norme sulla sicurezza alimentare.

Promotore finanziario, 09/1996 - 11/1997

Programma Italia - Pistoia, PT

- Raggiungimento e verifica dei target commerciali periodici stabiliti dal management
- Supporto al cliente nella gestione delle pratiche amministrative e legali necessarie velocizzando e semplificando le procedure
- Mantenimento costante del rapporto con la clientela grazie a elevati standard di consulenza e grande attenzione alla relazione
- Compravendita di strumenti finanziari quali azioni, obbligazioni, e derivati sulle borse valori e altri mercati mobiliari.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Diploma in miscelazione: Cocktails

Aibes - Firenze

Maturità : Letteratura, scienze , 07/1991

Liceo scientifico "Amedeo di Savoia" - Pistoia

- Formazione continua in ambito alimentare

CERTIFICAZIONI

Vincitore del premio Ascom "Il re della pizza" per la provincia di Pisa

Pistoia, 10/12/2025

