

Ivan Colamarino



ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Barman Litho 55 - Resort tre fontane Luxury - Portici, NA
09/2021 - ad oggi

- Preparazione di cocktail e long drink alcolici e analcolici.
- Organizzazione di bancone e cocktail station per efficientare e velocizzare la somministrazione al cliente.
- Elaborazione di nuove ricette nel rispetto delle tecniche di miscelazione.
- Accoglienza dei clienti e presa in carico delle ordinazioni.
- Gestione dei pagamenti al bancone in contanti o mediante l'utilizzo di POS.
- Condivisione con i clienti di informazioni approfondite sulla preparazione delle bevande e offerta di assaggi delle ultime miscele.
- Elaborazione di menù creativi per bar e di nuove ricette di cocktail attraverso una costante ricerca delle nuove tendenze del settore.
- Monitoraggio dei livelli di scorte del bar e rifornimento tempestivo degli articoli in esaurimento al fine di garantirne la costante disponibilità.
- Preparazioni delle guarnizioni
- Offerta di consigli sull'acquisto dei prodotti facendo leva su una solida comprensione delle esigenze e delle preferenze dei singoli clienti.
- Comunicazione piacevole con i clienti anche durante i periodi più frenetici al fine di promuovere un ambiente divertente e positivo.
- Realizzazione di un'area bar dall'estetica accattivante attraverso l'attenta disposizione di bottiglie e bicchieri.
- Preparazione di bevande personalizzate e à la carte.
- Conoscenza di ogni preparazione di menù e di numerosi drink off-label per soddisfare tutte le esigenze dei clienti.
- Allestimento di vetrine con invitanti disposizioni per la promozione di specialità gastronomiche quali bagel e muffin.

Barista addetto alla preparazione di cocktail Roof garden lounge bar - Portici, NA
02/2020 - 09/2021

- Interazione e intrattenimento dei clienti con professionalità e cortesia.
- Preparazione di cocktail classici, di tendenza e nuove creazioni.
- Gestione di tutte le operazioni di sala-bar.
- Preparazione di cocktail molecolari, affumicature, fruit carving e presentazioni elaborate.
- Creazione di cocktail list esclusive per serate ed eventi.
- Preparazione di bevande tradizionali di caffetteria ed esecuzione di coffee art.
- Offerta di consigli sull'acquisto dei prodotti facendo leva su una solida comprensione delle esigenze e delle preferenze dei singoli clienti.
- Condivisione con i clienti di informazioni approfondite sulla preparazione delle bevande e offerta di assaggi delle ultime miscele.

Barista bar e caffetteria Romeo Hotel *****L - Napoli, NA
01/2018 - 01/2020

- Servizio al banco per prima colazione, aperitivi, cocktail e long drink.
- Allestimento e rifornimento degli espositori gastronomici.
- Accoglienza cordiale e intrattenimento dei clienti durante il servizio.

CONTATTI









PROFILO PROFESSIONALE

Barista e barman meticoloso con più di 8 anni di esperienza nel preparare e servire bevande di alta qualità in numerosi stabilimenti, attento alla propria crescita professionale, ha conseguito attestati di caffetteria, liquori e distillati. Grande abilità nel memorizzare rapidamente prezzi, ricette e funzionamento delle apparecchiature per bevande. Barista estroverso particolarmente attento a mantenere l'area di lavoro pulita, ben rifornita ed efficacemente organizzata in ogni momento. In grado di fornire un servizio di elevata qualità in ambienti frenetici con elevato afflusso di clienti. Barista e barman con buona conoscenza in ambito lavorativo e forte motivazione a crescere professionalmente nel ruolo. Può contare su buone doti organizzative e di gestione del tempo. Sa inserirsi senza troppe difficoltà in nuovi contesti lavorativi grazie a spirito di squadra e ottime capacità di ascolto e comunicazione.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Tecniche di guarnizione delle bevande
- Conoscenza dei distillati e dei miscelati
- Modalità di conservazione degli alimenti
- Tecniche di mixology

- Tecniche di miscelazione
- Normativa sulla somministrazione di alcolici
- Distillati e cocktail di pregio
- Conoscenza delle attrezzature da bar professionali
- Gestione dell'area bar
- Abile nella gestione del rapporto con i clienti al fine di favorirne la fidelizzazione
- Conoscenza approfondita delle varietà di caffè e tè
- Assistenza Clienti
- Funzionamento del sistema POS
- Servizio bevande
- Monitoraggio dell'inventario
- Controllo dell'inventario

LINGUE

Italiano: Madrelingua

Inglese: A2

Base

- Monitoraggio e sostituzione dei fusti di bevande alla spina.
- Cura del servizio al banco e collaborazione al servizio ai tavoli.
- Pulizia e manutenzione di attrezzature e superfici del bar.
- Preparazione di piatti caldi e freddi anche per l'asporto.
- Controllo delle scorte di magazzino e gestione dei rapporti con i fornitori.
- Gestione dei pagamenti al banco.
- Preparazione dei prodotti in menù e altri drink off-label richiesti dai clienti.
- Allestimento di vetrine con invitanti disposizioni per la promozione di specialità gastronomiche quali bagel e muffin.
- Elaborazione di menù creativi per bar e di nuove ricette di cocktail attraverso una costante ricerca delle nuove tendenze del settore.
- Offerta di consigli sull'acquisto dei prodotti facendo leva su una solida comprensione delle esigenze e delle preferenze dei singoli clienti.
- Preparazione di bevande personalizzate e à la carte.
- Conoscenza di ogni preparazione di menù e di numerosi drink off-label per soddisfare tutte le esigenze dei clienti.
- Preparazioni delle guarnizioni
- Condivisione con i clienti di informazioni approfondite sulla preparazione delle bevande e offerta di assaggi delle ultime miscele.

Capo barman Miramare - Torre del greco, NA 02/2016 - 01/2018

- Redazione dei menù, adeguamento dei prezzi, gestione della cantina, creazione di menù per eventi.
- Accoglienza e intrattenimento del cliente, interpretandone i gusti e offrendo una selezione di cocktail, vini e bevande.
- Supervisione dell'ordine, della pulizia del bar e della sala e dell'eccellenza nel servizio.
- Gestione del personale addetto alle funzioni della sala bar e monitoraggio della corretta esecuzione del servizio.
- Gestione del magazzino, ordine di forniture e rifornimento periodico dei frigoriferi.
- Preparazione espressa di cocktail con tecniche elaborate e presentazioni scenografiche.
- Preparazioni delle guarnizioni
- Realizzazione di un'area bar dall'estetica accattivante attraverso l'attenta disposizione di bottiglie e bicchieri.
- Monitoraggio dei livelli di scorte del bar e rifornimento tempestivo degli articoli in esaurimento al fine di garantirne la costante disponibilità.
- Allestimento di vetrine con invitanti disposizioni per la promozione di specialità gastronomiche quali bagel e muffin.
- Offerta di consigli sull'acquisto dei prodotti facendo leva su una solida comprensione delle esigenze e delle preferenze dei singoli clienti.

Barman Royal caffè - Torre del greco, NA 01/2014 - 01/2016

- Preparazione di cocktail e long drink alcolici e analcolici.
- Organizzazione di bancone e cocktail station per efficientare e velocizzare la somministrazione al cliente.
- Accoglienza dei clienti e presa in carico delle ordinazioni.
- Verifica dell'inventario e gestione dei rapporti con i fornitori.
- Gestione dei pagamenti al bancone in contanti o mediante l'utilizzo di POS.
- Condivisione con i clienti di informazioni approfondite sulla preparazione delle

bevande e offerta di assaggi delle ultime miscele.

- Elaborazione di menù creativi per bar e di nuove ricette di cocktail attraverso una costante ricerca delle nuove tendenze del settore.
- Monitoraggio dei livelli di scorte del bar e rifornimento tempestivo degli articoli in esaurimento al fine di garantirne la costante disponibilità.
- Preparazioni delle guarnizioni
- Offerta di consigli sull'acquisto dei prodotti facendo leva su una solida comprensione delle esigenze e delle preferenze dei singoli clienti.

Barista bar e caffetteria Public SRL – Torre del greco, NA 01/2013 – 01/2014

- Servizio al banco per prima colazione, aperitivi, cocktail e long drink.
- Accoglienza cordiale e intrattenimento dei clienti durante il servizio.
- Cura del servizio al banco e collaborazione al servizio ai tavoli.
- Pulizia e manutenzione di attrezzature e superfici del bar.
- Controllo delle scorte di magazzino e gestione dei rapporti con i fornitori.
- Gestione dei pagamenti al banco.
- Verifica dell'età dei clienti in conformità alle norme per la vendita e la somministrazione di alcolici.
- Preparazione dei prodotti in menù e altri drink off-label richiesti dai clienti.
- Realizzazione di un'area bar dall'estetica accattivante attraverso l'attenta disposizione di bottiglie e bicchieri.
- Allestimento di vetrine con invitanti disposizioni per la promozione di specialità gastronomiche quali bagel e muffin.
- Elaborazione di menù creativi per bar e di nuove ricette di cocktail attraverso una costante ricerca delle nuove tendenze del settore.
- Offerta di consigli sull'acquisto dei prodotti facendo leva su una solida comprensione delle esigenze e delle preferenze dei singoli clienti.
- Preparazione di bevande personalizzate e à la carte.
- Conoscenza di ogni preparazione di menù e di numerosi drink off-label per soddisfare tutte le esigenze dei clienti.
- Preparazioni delle guarnizioni
- Sanificazione delle apparecchiature [Tipologia] e [Tipologia] e pulizia dei ripiani e dei tavoli per prevenire la diffusione di batteri.
- Condivisione con i clienti di informazioni approfondite sulla preparazione delle bevande e offerta di assaggi delle ultime miscele.
- Comunicazione piacevole con i clienti anche durante i periodi più frenetici al fine di promuovere un ambiente divertente e positivo.
- Monitoraggio dei livelli di scorte del bar e rifornimento tempestivo degli articoli in esaurimento al fine di garantirne la costante disponibilità.



ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Diploma: Ragioneria
Tito Lucrezio Caro – Boscoreale, 07/2016



CERTIFICAZIONI

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio CV ex art. 13 del decreto legislativo 196/2003 e art. 13 del regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei singoli cittadini in merito al trattamento dei dati personali
