



INFORMAZIONI PERSONALI **Buffagni Davide**



Sesso Maschile | Data di nascita 30/04/1990 | Nazionalità Italiana

POSIZIONE RICOPERTA **Imprenditore**

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

01/06/2018 – alla data attuale **Restaurant Manager/Imprenditore**

- Pianificazione, organizzazione, gestione e controllo di:
 - servizio offerto, cercando costantemente aree di miglioramento;
 - supervisione e gestione del personale con valutazione delle prestazioni e del servizio alla clientela, gestione dei turni di lavoro e delle presenze;
 - ricerca di nuovo personale e definizione di eventuale attività di formazione;
 - collaborazione con la cucina per la pianificazione dei menu e le dimensioni delle porzioni;
 - gestione prezzi di vendita e marginalità, magazzini, acquisti e fornitori
 - supervisione della pulizia, manutenzione delle attrezzature, interventi ordinari di manutenzione generale e migliorativi per ammodernamento del locale;
 - sviluppo e ampliamento della clientela con azioni promozionali e di marketing attraverso social network, accordi diretti con aziende, hotel e lavoratori stagionali;
 - controllo del servizio alla clientela, tempi, qualità e professionalità;
 - feedback della clientela per cercare sempre margini di miglioramento;
 - gestione del conto economico;
 - gestione amministrativa e contabile di base, incassi, uscite, banche e conti, profittabilità, tasse, mantenimento dei libri presenze, ecc;
 - definizione del budget e monitoraggio dello stesso;

01/10/2017–31/05/2018 **Responsabile Sales Operation & Logistics**

- gestione ordini di vendita da distributori, grossisti e punti vendita al dettaglio, con verifica prezzi e quantitativi;
- contatto con la clientela per conferma ordine, pianificazione consegna, correzione quantitativi in relazione a disponibilità articoli a magazzino e incentivazione a migliorarne quantitativi presso i punti vendita;
- Inserimento ordini a sistema, carico e scarico magazzino e fatturazione;
- gestione inventari e pianificazioni ordini a fornitori esteri;
- pianificazione, organizzazione e partecipazione a fiere;
- gestione del sito web e comunicazione tramite social media;



01/10/2015–31/07/2017 **Restaurant Manager**

- gestione e organizzazione del personale in tutti gli aspetti incluso il rispetto degli standard di salute e sicurezza;
- feedback della clientela per cercare sempre aree di miglioramento;
- sviluppo e ampliamento della clientela con azioni promozionali e di marketing attraverso social network, accordi diretti con aziende, hotel e lavoratori stagionali;
- creazione di una piu ampia rete di fornitori e negoziazione delle forniture sia food che attrezzature;
- pianificazione ordini a fornitori e verifica degli stessi in entrata, gestione magazzino e inventari;
- Amministrazione e contabilità di base;

01/09/2013–30/09/2015 **Responsabile di Sala**

- eseguire e controllare la mise en place;
- accogliere i clienti, accompagnarli al tavolo, presentare la carta e spiegare il menù del giorno;
- rispondere a dubbi e domande riguardanti i piatti nel menù;
- prendere le ordinazioni;
- riportare le ordinazioni allo staff di cucina e/o bar;
- presentare il conto ed accettare i pagamenti;

01/09/2011–30/08/2013 **Cameriere**

- pulire e preparare la sala, eseguire e controllare la mise en place;
- servire cibi e bevande ai tavoli;
- sbarazzare i tavoli alla fine del pasto;
- riassetto della sala ristorante a fine servizi;

10/09/2010–30/09/2011 **Operatore Telemarketing**

- effettuare telefonate ad un lista di potenziali clienti;
- generare appuntamenti per i venditori;
- svolgere attività di upselling;
- registrazione su PC esito di ogni chiamata;



ISTRUZIONE E FORMAZIONE

10/09/2005–10/07/2010

Diploma di Perito Informatico

Istituto Tecnico Cartesio, Cinisello Balsamo (Italia)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italian

Lingue straniere

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolt	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	C1	C1	C1	C1	C1

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzat

Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

- Competenze comunicative** - buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza come restaurant manager
- Competenze organizzative e gestionali** - leadership (attualmente condino un team di 15 persone)
- Competenze professionali** - competenze di mentoring (durante il mio percorso ho imparato a formare nuovo personale per sviluppare processi standardizzati)

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente avanzato	Utente avanzato	Utente autonomo	Utente autonomo

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

- buona padronanza della suite per uffici
- buona padronanza del pacchetto Office (Excel, Word, Outlook)

- Altre competenze** - primo soccorso: certificato presso AREU 118 Regione Lombardia come soccorritore BLSD.
- In possesso di patente ministeriale per svolgere il ruolo di autista-soccorritore presso Croce Rossa Italiana - Comitato Locale di Bress

Patente di guida A, B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Trattamento dei 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.

In Fede

Davide Buffagni