

FERNANDO SORRONE

73042 Casarano (Lecce)

+39 3420941077

fernando.sorrone@gmail.com

Data di nascita: 02/09/1961 |

Patente di guida: Categoria B



PROFILO PROFESSIONALE

Responsabile di sala con oltre 30 anni di esperienza in ristoranti a la carte e hotel di medio e alto livello. Abile nella gestione e formazione dello staff, organizzazione di eventi e nell'offrire un servizio clienti eccellente. Forte orientamento al cliente e attenzione ai dettagli, in grado di gestire situazioni sotto pressione e garantire la massima efficienza operativa. Parlo correttamente, italiano, inglese, francese e portoghese. In tutte le mie esperienze lavorative ho sempre ottenuto dei risultati eccellenti.

ESPERIENZE LAVORATIVE

11/2025

Responsabile di sala

Il Duca Salotto dei Sapori Ugento (LE)

Presentazione e spiegazione del menù, e presa delle comande .

Apertura e chiusura cassa,

Selezione e formazione del personale di sala.

Approvvigionamento delle bevande e dei vini.

Organizzazione dei turni di servizio e riposi settimanali.

04/2024 - 10/2024

Responsabile di sala

04/2023 - 10/2023

Le Cinque Vele Beach Resort - Marina di Pesculuse Salve (LE)

04/2022 - 10/2022

Presentazione e spiegazione del menù, e presa delle comande utilizzando il palmare.

Apertura e chiusura cassa,

Selezione e formazione del personale di sala.

Approvvigionamento delle bevande e dei vini.

Organizzazione dei turni di servizio e riposi settimanali.

Monitoraggio costante della soddisfazione della clientela

03/2019 - 03/2022

Responsabile di sala

Masseria Stali - Caprarica di Lecce

Controllo del personale di sala e verifica del corretto svolgimento delle mansioni assegnate.

Monitoraggio della soddisfazione della clientela riguardo a cibo, bevande e servizio.

Supervisione dell'allestimento della sala, dei tavoli e della mise en place.

Gestione delle comunicazioni tra cucina e sala, al fine di rispettare le

tempistiche del servizio.

Organizzazione eventi speciali (cene aziendali, matrimoni, ecc.)

01/2018 - 02/2019

Restaurant Manager

Zi Teresa Restaurant - Beckenham UK

Verifica dello stato degli approvvigionamenti e predisposizione degli ordini di acquisto e delle produzioni interne.

Affiancamento operativo nella formazione dello staff di sala, bar e cucina.

Gestione del fondo cassa, verifica dei ricavi e dell'accuratezza delle registrazioni.

Risoluzione di eventuali problemi operativi, criticità e lamentele in modo professionale.

05/2016 - 11/2017

Direttore di sala

Masseria Sant'Eleuterio - Collepasso (LE)

Realizzazione di attività di formazione del team.

Gestione del servizio in sala in occasione di meeting, banchetti e cerimonie.

Collaborazione assidua con chef e personale di cucina e pianificazione dei menù.

Gestione ottimale delle relazioni con gli ospiti, dal contatto iniziale al check-out finale, con conseguente incremento della soddisfazione e fidelizzazione.

07/2015 - 04/2016

Hotel Manager

Residence Bamba Village - Tete Mozambico

Definizione e supervisione di piani e programmi per il raggiungimento degli obiettivi societari prefissati.

Monitoraggio del personale e controllo del corretto svolgimento delle attività assegnate.

Motivazione del personale al raggiungimento degli obiettivi economici e gestionali mediante interventi formativi personalizzati.

11/2013 - 06/2015

Operations Manager

B&G Holding Lugano - Maputo Mozambico

Collaborazione alla gestione delle risorse e supporto nelle fasi di riorganizzazione del personale.

Supervisione e ottimizzazione dei processi di acquisti, sales e customer operation.

Raggiungimento degli obiettivi di performance e produzione rimanendo nel budget prestabilito attraverso un'efficace gestione dei team e delle risorse.

10/2010 - 01/2013

Restaurant Manager

Heffort Sport Village - Parabita (LE)

Monitoraggio del personale e controllo del corretto svolgimento delle attività assegnate.

Motivazione del personale al raggiungimento degli obiettivi economici e gestionali mediante interventi di formazione specifici e personalizzati.

06/2013 - 09/2013

Maitre d'hotel

King Marte Hotel - Lido di Classe (RA)

Supervisione di tutte le operazioni della sala, colazione, pranzo e cena
Sviluppo del planing dei tavoli per la sistemazione degli ospiti
Assegnazione di turni e mansioni, del personale di sala e bar. Gestione diretta di eventuali reclami e problematiche.
Promozione di elevati standard di servizio, di qualità e di attenzione ai dettagli.

11/2000 - 09/2010

Gestore di ristorante

L'Antico Isolato - Casarano (LE)

Formazione nell'ambito del servizio di ristorazione del personale di cucina, sala e bar.
Supervisione di un team di 10 dipendenti all'interno del ristorante, promuovendo un'atmosfera positiva e produttiva in grado di migliorare l'esperienza lavorativa dei dipendenti.
Gestione ottimale delle relazioni con gli ospiti, dal contatto iniziale al check-out finale, con conseguente incremento della soddisfazione e fidelizzazione.
Assunzione di personale qualificato per la copertura delle posizioni di Chef, barman e camerieri/e.

COMPETENZE

Gestionali: Leadership, gestione del personale, organizzazione del lavoro.

Comunicative : Relazione con la clientela italiana e straniera, capacità di risoluzione dei conflitti.

Tecniche : Gestione cassa, utilizzo software gestionale per ristoranti, utilizzo dei palmari per la presa delle comande.

ISTRUZIONE

1975-1980

Diploma: Istituto Alberghiero

IPSEO Aldo Moro, Santa Cesarea Terme, Lecce

COMPETENZE LINGUISTICHE

Italiano: LINGUA MADRE

Inglese: C2

Avanzato superiore

Francese: C1

Avanzato

Portoghese: C1

Avanzato

In possesso di certificazione HACCP

Disponibili su richiesta referenze personali.

HOBBY E INTERESSI

Viaggiare alla scoperta di nuovi posti. Amante della natura. Lettura libri
Sport, in particolare calcio. Gastronomia e vini

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e dell'art. 13 GDPR
(Regolamento UE 2016/679) ai fini della ricerca e selezione del personale.