



TEODOR STROE

Sunt un barman sociabil și atent la detalii, cu abilități solide de comunicare și o pasiune reală pentru servirea clienților. Lucrez bine în ritm alert, mențin un mediu curat și organizat și reușesc să creez o experiență plăcută pentru fiecare client. Mă adaptez rapid, învăț ușor rețete noi și contribui la o atmosferă pozitivă în echipă.

DETALII PERSONALE

Nume
Teodor Stroe

Număr de telefon
+40 123 456 789

Email
exemplu@cvmaker.ro

ABILITĂȚI

Relații clienți ★★★★★
Atenție la detalii ★★★★★
Operarea sistemului POS ★★★★★
Răbdare ★★★★★
Facturare și plăți ★★★★★
Managementul inventarului ★★★★★
Tehnici avansate de preparat a cafelei ★★★★★
Preparare cocktailuri ★★★★★

LIMBI STRĂINE

Engleză ★★★★★
Italiană ★★★★★
Spaniolă ★★
Franceză ★★

HOBBY

- Gătit organic și sustenabil
- Degustare de vinuri
- Mixologie
- Fotografie culinară



EXPERIENȚĂ DE MUNCĂ

iun. 2019

apr. 2017 - mai 2019

Barman
Lounge Central, București

- Prepararea băuturilor alcoolice și non-alcoolice conform rețetarului.
- Oferirea unui serviciu rapid și prietenos pentru clienți.
- Gestionarea stocurilor, inventarului și aprovizionării barului.
- Menținerea curățeniei și organizării stației de lucru.
- Manipularea în siguranță a banilor și operarea casei de marcat/POS.

Barman
Berăria G, București

- Preluarea comenzilor și recomandarea băuturilor în funcție de preferințele clienților.
- Prepararea cocktailurilor de bază și servirea acestora la bar și la mese.
- Asigurarea unei atmosfere plăcute și o comunicare excelentă cu clienții.
- Colaborarea cu echipa pentru asigurarea unui flux eficient în timpul orelor aglomerate.
- Respectarea normelor de igienă și siguranță alimentară.



EDUCAȚIE

2018 - 2018

2018 - 2018

2014 - 2018

Diploma Barman
Barcademy, București

Diplomă în Managementul Ospitalității
Școala de ospitalitate, București

Diplomă de Bacalaureat
Colegiul Național „Mihai Eminescu”, București



REALIZĂRI IMPORTANTE

- Creșterea vânzărilor barului cu 10% prin recomandări personalizate și promovarea băuturilor speciale.
- Reducerea pierderilor de bar prin implementarea unui sistem de organizare a stocurilor și verificări regulate.
- Servirea rapidă în perioade de vârf, menținând constant un timp mediu de pregătire sub 1 minut/băutură.
- Introducerea unui cocktail nou în meniu, care a devenit una dintre cele mai comandate băuturi.
- Fidelizarea clienților prin construirea unei relații bune și memorarea preferințelor lor.