

# ΕΥΤΥΧΙΑ ΑΝΤΩΝΙΟΥ

## ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ

Όνομα  
ΕΥΤΥΧΙΑ ΑΝΤΩΝΙΟΥ

Διεύθυνση  
Σπάρτης 16  
21100 Ναύπλιο

Αριθμός τηλεφώνου  
6900000000

Διεύθυνση Ηλεκτρονικού Ταχυδρομείου  
paradeigma@cvmaker.com.gr

Ημερομηνία Γέννησης  
01-03-1990

Τόπος Γέννησης  
Ναύπλιο

Φύλο  
Γυναίκα

Εθνικότητα  
Ελληνική

Οικογενειακή Κατάσταση  
Παντρεμένη

## ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

- Πρότυπα υγιεινής και ασφάλειας
- Διαχείριση εκδηλώσεων
- Διατήρηση πελατών
- Βελτίωση διαδικασιών
- Έλεγχος ποιότητας
- Ανάπτυξη σχέσεων με προμηθευτές
- Παροχή υπηρεσιών
- Έλεγχος αποθεμάτων
- Εκπαίδευση προσωπικού

## ΓΛΩΣΣΕΣ

Αγγλικά ● ● ● ● ●

## ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝΤΑ

- Υγιεινή Διατροφή
- Γυμναστήριο

Ονομάζομαι Ευτυχία Αντωνίου και κατάγομαι από το Ναύπλιο. Μια ενθουσιώδης και προσανατολισμένη στη λεπτομέρεια επαγγελματίας φιλοξενίας με 10+ χρόνια αποδεδειγμένης επιτυχίας σε περιβάλλοντα με γρήγορους ρυθμούς. Διαθέτω την ικανότητα να ηγούμαι και να επιβλέπω το προσωπικό σε μια ομάδα για να εξασφαλίσουμε μαζί άψογη εξυπηρέτηση πελατών. Με άριστη γνώση τροφίμων και ποτών και οργανωμένη ανάθεση καθηκόντων για τη διασφάλιση της ομαλής λειτουργίας.

## ΕΡΓΑΣΙΑΚΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑ

**Επικεφαλής Σερβιτόρα** Σεπ 2009 - Παρόν  
Lux Καφετέρια Ναύπλιο, Ναύπλιο

Επιβλέπω μια ομάδα 12 ατόμων που αναμένουν για όλες τις υπηρεσίες που σχετίζονται με τρόφιμα και ποτά, συμπεριλαμβανομένης της διαχείρισης βάρδιων, του ελέγχου αποθεμάτων και της εκπαίδευσης.

Ηγούμαι στη συνεχή βελτίωση των διαδικασιών και πραγματοποιώ επιθεωρήσεις ρουτίνας για να διασφαλίσουμε τη συμμόρφωση με τα πρότυπα υγιεινής και ασφάλειας. Εξασφαλίζω υψηλά επίπεδα εξυπηρέτησης πελατών παρακολουθώντας προληπτικά τη διαθεσιμότητα των θέσεων, τον χρόνο μέχρι την παράδοση, την ποιότητα των υπηρεσιών και την επίλυση προβλημάτων.

Προήχθη σε επικεφαλής σερβιτόρα το 2019 λόγω της σταθερής επίτευξης μηδενικού ποσοστού λάθους και των υψηλών επιπέδων ικανοποίησης πελατών.

Οργάνωσα μεγάλη κλίμακα κέτερινγκ για εκδηλώσεις και βοήθησα στην ανάπτυξη στρατηγικών διατήρησης πελατών.

Εκπαιδew όλα τα νέα μέλη του προσωπικού σχετικά με τις προσδοκίες εξυπηρέτησης, τις διαδικασίες υγιεινής/ασφάλειας και τα πρωτόκολλα του εστιατορίου.

**Οικοδέσποινα** Σεπ 2005 - Σεπ 2009  
Star Cafe Naflio, Ναύπλιο

Παρείχα κορυφαία εξυπηρέτηση πελατών καλωσορίζοντας και καθοδηγώντας τους επισκέπτες στα τραπέζια, κάνοντας παράλληλα διαχείριση των κρατήσεων. Απαντούσα σε τηλεφωνικές κλήσεις και έλυνα τυχόν παράπονα για να διατηρήσω υψηλά επίπεδα ικανοποίησης. Επέδειξα θετική στάση και ικανότητα να εργάζομαι εκαιρετικά υπό πίεση, συνεργαζόμενη άψογα με όλο το προσωπικό του εστιατορίου. Βοηθούσα στη βελτίωση του μενού, παρέχοντας στους πελάτες πληροφορίες για τα καλύτερα πιάτα. Εκπαιδew το νέο προσωπικό στις διαδικασίες του εστιατορίου, επιτρέποντας την ομαλή ενσωμάτωση των εργαζομένων.

**Σερβιτόρα** Σεπ 2003 - Σεπ 2005  
Naflio Cafe, Ναύπλιο

## ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

**Βασικές Αρχές Υγιεινής και Ασφάλειας Τροφίμων** Σεπ 2000 - Ιούλ 2001  
ΕΦΕΤ Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων

Εισαγωγή στην Ασφάλεια  
Μικροοργανισμοί και Χαρακτηριστικά  
Τροφοδηλητηριάσεις και Πρόληψη  
Ατομική Υγιεινή και Χειρισμός Τροφίμων  
Εργασιακό Περιβάλλον  
Πρακτικές Καθαριότητας  
Πηγές Μόλυνσης και Έλεγχος  
Νομοθεσία