

12. A tuo parere, quali sono stati i punti di forza dell' esperienza lavorativa?

Personale

Non ci sono stati

Imparare nuove tecniche e metodi

Iniziare a vedere com'è il mondo del lavoro

Saper comunicare

L'integrazione con altre persone imparare nuove tecniche.

.

Competenza

Comunicazione con clienti e proprietari, nuove conoscenze e competenze

Comunicazione con clienti e proprietari, nuove conoscenze e competenze

Ho acquisito nuove conoscenze

Nuove conoscenze tecniche, personale disponibile

Il rapporto con tutti i dipendenti, il rispetto e la collaborazione

Nuove conoscenze tecniche. Personale disponibile.

Saper comunicare, lavorare in gruppo, prendere decisioni in autonomia.

Saper comunicare, adattarsi a nuovi ambienti sconosciuti, affrontare gli imprevisti

Imparare nuovi metodi

Saper lavorare in gruppo in modo adeguato

Lavorare in una brigata eccezionale

Saper lavorare in un luogotenente di lavoro e imparare nuove cose

Una brigata fantastica

Imparare tecniche

Il personale del ristorante erano tutti gentili

Presenza costante de tutor aziendale; contesto lavorativo tranquillo; struttura seria e ben organizzata

Servire

Rispettare gli orari di lavoro rispettare i tempi di consegna

Poter dare del mio in un ristorante aperto da poco

Mi è servito

A integrarmi di più nel mondo di lavoro

L'ambiente lavorativo molto accogliente

I punti di forza sono stati: lavorare in gruppo, relazionarmi con persone molto più grandi di me e organizzarmi il lavoro per svolgerlo in modo veloce e facile

Crescita personale e professionale

La passione e la voglia di imparare cose nuove

Crescita personale

Crescita lavorativa

Saper adattarsi in qualunque tipo di ambiente

Mi ha formato molto e mi ha permesso di conoscere posti nuovi

Partire con la scuola mi ha permesso di conoscere nuovi posti e concentrarmi maggiormente sul lavoro

Saper lavorare in gruppo

Saper lavorare in gruppo

Essere aiutata da un professionista

È stata molto utile perché ho integrato le mie conoscenze e ho imparato cose nuova

Saper gestire tutti i tipi di situazione al momento

Le mie conoscenze

L'adattamento al nuovo ambiente, alle nuove persone e soprattutto il saper cavarsela in qualsiasi situazione.

a mio parere, posso dire che dopo questa esperienza lavorativa, sono maturata moltissimo di carattere, e da adesso sono sicura di saper fare le cose in modo autonomo.

Aver conosciuto nuove persone, aver visitato posti sconosciuti, essermi adattata agli orari di lavoro e al metodo di trasporto dall'edificio dove alloggiavamo all'azienda.

Il contatto con il cliente e il rapporto con gli altri dipendenti

a mio parere questa esperienza mi ha migliorato tantissimo sul carattere, sono diventata più autonoma e voglio tornare lì il più presto possibile.

è STATA UN' ESPERIENZA BELLISSIMA TUTTO è stato positivo

Nessuno

La comunicazione con i miei colleghi

è STATA UN' ESPERIENZA BELLISSIMA MI È SERVITA MOLTO NELL' AMBITO LAVORATIVO TUTTO È STATO POSITIVO.

Comunicazione con i miei colleghi

Il contatto con i clienti e con i dipendenti, acquisire più sicurezza in me stessa e essere più autonoma

I punti di forza di questa esperienza lavorativa sono stati molti, mi sono saputa gestire da sola che sia un problema o no,

personale molto unito compatto andavano tutti d'accordo con tutti e mi hanno fatto sentire come a casa, il direttore non era una persona che stava sempre all'ufficio ma si divideva sempre tra ristorante, hotel con noi stagiste..lo chef di professione, molto gentile.

La disponibilità

A mio parere, il punto di forza è stata la brigata.

I punti di forza dell'esperienza lavorativa sono stati i miei colleghi

Ho imparato moltissimo e ho acquisito nuove tecniche di cottura, nuovi tagli, nuove ricette

Le conoscenze già acquisite nei scorsi anni, le nuove conoscenze acquisite, il buon rapporto con la brigata di cucina ed il rango di sala.

Saper lavorare con gli altri

Imparare cose nuove

Saper comunicare con i clienti

L'ottima base posseduta precedentemente sulla caffetteria

Relazionare direttamente con il cliente

Avere conosciuto nuove persone e aver intrapreso nuove tecniche di lavoro

Lavorare in gruppo

Il gruppo

Diventare più responsabili rispettare gli orari

Rispettare l'orario di lavoro

rispettare gli orari, ed essere autonoma

Rispettare gli orari ed essere autonoma

Rispettare gli orari ed essere autonoma

rispettare gli orari ed essere autonoma

Essere autonoma, saper rispettare gli orari stabiliti ed essere coordinata

Volontà di imparare

Avere conosciuto nuove persone e aver intrapreso nuove tecniche di lavoro

Avere conosciuto nuove persone e aver intrapreso nuove tecniche di lavoro

portare a termine i compiti assegnati

I punti di forza sono stati conoscenza di nuove persone e aver acquisito nuove tecniche di lavoro

Aver messo in pratica le tecniche di sala che già conoscevo

l'eleganza E l'educazione

Lavorare con personale esperto

Lavorare con persone che erano competenti nel ruolo

Portare al termine il lavoro assegnato

Riuscire a cominciare con gli altri

Comunicazione tra il personale e la clientela

Ho imparato a relazionarmi con i clienti, a saper soddisfare le loro richieste

Che ho superato la timidezza

Ho superato la mia timidezza

Ho superato i miei punti di timidezza

lavoro di gruppo

La mia esperienza è stata sufficiente ho imparato ad essere a contatto tra i clienti ad affrontare il mio lavoro in modo autonomo
Lavorare in gruppo
Niente
Niente
Niente
Buon gruppo di lavoro
lavorare in gruppo e comunicare
Nessuno
lavoro di gruppo
Aver avuto più fiducia su me stessa, e superare tutti gli ostacoli.
Lavoro di squadra
L'essere espansiva, saper comunicare con gli altri e riuscire subito ad integrarmi
L'essere espansiva e quindi comunicare con gli altri e riuscire subito ad entrare in sintonia con le persone che mi stanno attorno
I punti di forza sono stati molti ad esempio: diventare più responsabile, imparare delle cose nuove
Collaborare con gli altri
Il saper affrontare gli imprevisti
Conoscenze maggiori
Ho imparato nuove cose, ho imparato nuove lingue
Essere sempre attivo
Esperienza
Ho migliorato a lavorare in gruppo e presentare i piatti alla clientela attraverso lo showcooking.
Ho migliorato a lavorare in gruppo.
La velocità e la precisione
Il saper rapportarmi con nuove persone
A mio parere i punti di forza dell'esperienza lavorativa sono stati: la capacità di gestire qualsiasi tipo di situazione e di risolvere qualsiasi problema e la capacità di comunicare in lingua con i clienti.
Nessuna!
sono stata sempre affiancata nei momenti più carenti, ho imparato cose che prima magari non sapevo e non comprendevo e ho acquisito nuove conoscenze sulla lingua inglese.
A mio parere i punti di forza dell'esperienza lavorativa sono stati: essermi trovata in un ambiente confortevole, sono stata affiancata da un tutor molto disponibile ad aiutarmi nelle varie mansioni, ho imparato a comunicare con il cliente, talvolta anche in lingua pur non essendo molto capace, la struttura molto organizzata soprattutto nella fase di check-in dove spesso ci si presentavano dei gruppi.
I miei punti di forza sono stati i miei colleghi che all'inizio mi sono stati tutti vicini per aiutarmi siccome era un ambiente nuovo essendo il mio primo stage. Ma con l'andare avanti dei giorni sono diventata sempre più autonoma e responsabile e sono molto contenta per questo.
la comunicazione con i clienti
Comunicare
A mio parere i punti di forza sono stati: imparare molte cose nuove, i dipendenti sono stati molti gentili ed ospitali, mi sono sentita in un ambiente tranquillo.
Conoscere nuove persone, nuovi luoghi, nuove competenze in cucina
Il lavoro di gruppi
Nessuno
La relazione con lo staff che rende migliore il lavoro
Serve a migliorarsi
Buona relazione con lo staff
Nada
Il rapporto con il personale , l'adeguarsi a situazioni difficili, l'autonomia acquisita
Le nuove cose imparata

L'esperienza lavorativa ha contribuito ad ampliare il mio bagaglio culturale, l'alternanza è servita anche a farmi entrare nell'ottica del mondo del lavoro. Ho imparato che la comunicazione è essenziale per sapersi organizzare ma anche per non risultare maleducato o, in alcuni casi, svogliato o indifferente.

Il gruppo di dipendenti dell'azienda, la posizione della struttura

È stata una bella esperienza

Lavorare in squadra e socializzare.

Mi sono trovato bene con tutti e il ristorante era molto organizzato

Collaborazione e organizzazione

La rapidità durante il servizio, e la massima concentrazione da parte del personale

A stare lontano da casa e nel mondo del lavoro

I punti di forza sono che ho incontrato nuove persone e che le esperienze lontane da casa vanno fatte

La voglia di terminare il periodo di ASL.

Tanti

La gentilezza e i modi di fare verso il cliente.

Aver imparato a fare sala oltre a cucina

L'autonomia

Ho imparato molte cose da quest'esperienza, soprattutto in cucina dallo chef con cui mi sono trovato molto bene

Attento, calmo, disponibile e deciso sui compiti assegnati.

Esperienze precedenti

L'esperienza e le conoscenze del personale di cucina

La simpatia del cuoco e il suo modo di relazionarsi

Saper fare ruoli diversi che mi assegnavano

Ambiente familiare, formale, comunicazione attiva

Nessuno

Ho saputo gestire la situazione in maniera professionale

Imparare cose nuove

il personale

La mia voglia di imparare nuove cose