



NOÉ GASPARRINI

ABOUT ME

Nach dem erfolgreichen Abschluss meiner bilingualen Maturität habe ich mir Zeit genommen, die Welt zu bereisen und neue Kulturen kennenzulernen. Anschliessend habe ich mich für ein Studium der Rechtswissenschaften entschieden, welches ich derzeit absolviere.

Durch meine vielseitige Berufserfahrung in den Bereichen Gastronomie, Logistik, Produktion, Coaching und Nachhilfe habe ich gelernt, Verantwortung zu übernehmen, selbstständig zu arbeiten und auch in stressigen Situationen einen kühlen Kopf zu bewahren. Die Kombination aus Studium, Arbeit und Reisen hat meine Selbstständigkeit, Flexibilität und Anpassungsfähigkeit weiter gestärkt.

Ich treffe gerne neue Menschen, arbeite gerne im Team und schätze den Austausch mit Personen unterschiedlicher Hintergründe. In meiner Freizeit bin ich sportlich sehr aktiv und probiere gerne verschiedene Sportarten aus. Herausforderungen motivieren mich, und ich lerne schnell Neues. Ich bringe mich mit Engagement, Zuverlässigkeit und einer positiven Einstellung in neue Aufgaben und Situationen ein.

WORK EXPERIENCE

Restaurant Waldschenke

2024 - Present

Service

- Überwachung des Speise- und Getränkeservices zur Gewährleistung eines erstklassigen Gästerlebnisses in einem gehobenen Gastronomiebetrieb.
- Koordination des Servicepersonals zur Sicherstellung reibungsloser Abläufe und hoher Effizienz während des Betriebs.
- Verantwortung für Tischvorbereitungen, Gästebetreuung und die zeitliche Abstimmung des Service mit hoher Aufmerksamkeit für Details und Professionalität.

Armtec

2025 - 2026

Logistics and Shipment Assistant

- Koordination und Verwaltung von Lieferungen sowie Lagerbeständen.
- Unterstützung bei Lagerarbeiten und im Materialhandling.
- Sicherstellung von Genauigkeit und Effizienz bei Lieferungen sowie in der Dokumentation.

Bellucci Cucina Sydney

2026

Bartender / Barista

- Zubereitung und Servieren von Kaffee, Cocktails und weiteren Getränken
- Freundliche und effiziente Betreuung der Gäste
- Organisation und Auffüllen des Bar- und Cafébereichs
- Einhaltung von Sauberkeit und Hygiene während des laufenden Betriebs

Lake live 2025/2026

2025-2026

Barkeeper

- Zubereitung und Servieren von Getränken
- Unterstützung bei der Organisation des Barbetriebs
- Vertretung des Barchefs
- Arbeiten unter Zeitdruck und Koordination des Teams

CONTACT

🌐 noegasparini.ch/contact

TÄTIGKEITEN

2026 -

BACHELOR OF LAW UNI BERN

2024 - 2026

WELT ERKUNDEN

2020 - 2024

BILINGUALE MATURITÄT

2018 - 2020

SEKUNDARSTUFE

2012 - 2018

PRIMARSCHULE

SKILLS

- Kundenorientierung
- Multitasking-Fähigkeit
- Teamfähigkeit
- Zeitmanagement
- Logistikkoordination
- Anpassungsfähigkeit
- Analytisches Denken
- Belastbarkeit und Arbeiten unter Zeitdruck

LANGUAGES

- Englisch – Fließend
- Französisch – Muttersprache
- Deutsch – Muttersprache
- Italienisch – Muttersprache

- **Greenfield, Lidl** 2024
Catering / Food Service
 - Vorbereitung und Zubereitung von Sandwiches und Getränken
 - Auffüllen und Organisieren des Verkaufsbereichs
 - Unterstützung bei der täglichen Arbeit im Team
- **Klassenlehrer Stellvertretungen** 2026
Stellvertretung
 - Übernahme von Stellvertretungen an verschiedenen Schulen
 - Betreuung und Unterstützung der Schülerinnen und Schüler
 - Begleitung und Durchführung des Unterrichts
 - Flexibler Einsatz in verschiedenen Klassen und Situationen
- **Restaurant l'Arcade** 2022-2024
Service Staff
 - Betreuung und Bedienung der Gäste im Restaurantbetrieb.
 - Aufnahme von Bestellungen sowie Servieren von Speisen und Getränken.
 - Sicherstellung eines freundlichen und professionellen Kundenservices.
- **Nidau Volley**
Volleyball Coach 2022 - 2025
 - Planung und Leitung von Trainingseinheiten für Jugendmannschaften.
 - Förderung der spielerischen Fähigkeiten, des Teamgeists und des taktischen Verständnisses der Spielerinnen und Spieler.
 - Schaffung eines positiven und motivierenden Umfelds für alle Teilnehmenden.
- **Aperolspritz**
Barkeeper 2023 - 2024
 - Zubereitung und Ausschank von Getränken unter Gewährleistung eines ausgezeichneten Kundenservices.
 - Effiziente Verwaltung der Barbestände und des Inventars.
 - Bewahrung von Ruhe und Professionalität auch in hektischen und anspruchsvollen Arbeitssituationen.