

Allegato C - Curriculum vitae in formato europeo

MODELLO EUROPEO PER IL  
CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **DI BARTOLO MARIA FRANCESCA**

ESPERIENZA LAVORATIVA

**7/06/2021 - IN CORSO**

Ristorante/ostello Pieve di San Vitale, Carpineti (RE)  
Chef di cucina

Mi occupo della gestione della cucina, preparazione del menu, lavorazione delle materie prime, ordine delle derrate alimentari e gestione del turni.

**23/09/2019 - 31/08/2020**

IIS Nelson Mandela  
Professoressa di scuola secondaria

Sono stata docente della materia laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina. Attenzione e supporto scolastico a studenti di età da 15 a 19 anni; Rispetto delle politiche e dei regolamenti scolastici relativi alla sicurezza e alle procedure scolastiche in ogni fase, in particolare nel laboratorio di cucina; Creazione e incentivazione di rapporti positivi con i genitori e i membri delle famiglie degli studenti. Realizzazione di varie attività in laboratorio per far appassionare gli studenti al settore ristorativo; Creazione e implementazione di un piano di lezioni basate sugli interessi e le curiosità dei ragazzi. Incoraggiamento degli studenti durante le ore pratiche per far sì che nessuno di loro restasse indietro con il programma.

**06/2015 - 19/09/2019**

Honky Tonk café, Fameia (MO)  
Bartender

Servizio bevande e snack; Preparazione bevande e cocktail; Assistenza nell'aggiornamento mensile del menu bar a seconda della stagione; Ideazione di drink speciali per occasioni particolari (es. festivi); Controllo forniture e scorte. Avendo maturato un'esperienza di quattro anni avevo molte responsabilità, mi occupavo in autonomia dell'apertura o della chiusura del locale, oltre delle mansioni sopra riportate.

**06/2014 - 09/2014**

Forno di Cerredolo di Cossagli & Co, Cerredolo (RE)  
Commis di pasticceria

STAGE SCOLASTICO: Mi occupavo della preparazione di piccola pasticceria e torte da cerimonia. Finito lo stage i titolari hanno apprezzato il mio impegno e la mia passione, chiedendomi di lavorare per la stagione estiva.

**10/2012 - 12/2012**

Ristorante al "Cavallino Bianco", Polesine Parmense (PR)

Commis di cucina

STAGE SCOLASTICO: Durante lo stage il mio compito era aiutare i capo-partita in cucina, in particolar modo nel settore pasticceria. Aiutavo nella preparazione di mignon, torte da cerimonia, semifreddi e gelati. Dopo un mese di stage mi occupavo di queste mansioni in autonomia.

**02/2012 - 08/2013**

Ristorante "Al Clocco", Farneta (MO)

Cuoca

STAGE SCOLASTICO/LAVORO RETRIBUITO: Eseguivo varie mansioni a seconda delle necessità, ma lavoravo principalmente in cucina dove mi occupavo dei primi piatti, contorni e dessert in autonomia. Terminato lo stage i titolari sono rimasti soddisfatti del mio lavoro, chiedendomi di lavorare per la stagione estiva.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

**09/2013 - 06/2015**

Diploma di Stato IIS Nelson Mandela

Indirizzo: Via Morandi n.4, 42035 Castelnuovo ne' Monti (RE) (Italia)

Campi di studio: Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina

Voto finale: 98/100

**10/2011 - 08/2013**

Certificato di qualifica professionale

Scuola alberghiera e di ristorazione di Serramazzoni

Indirizzo: Via Braglia n.104, 41028 Serramazzoni (MO) (Italia)

**2019-2020**

Corsi singoli per l'acquisizione di 24 CFU

Università per Stranieri Dante Alighieri

Indirizzo: Via del Torrione n.95, 89125 Reggio Calabria (Italia)

## CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

### MADRELINGUA

Italiana

### ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Rumeno  
eccellente  
buono  
Eccellente

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Inglese  
eccellente  
buono  
buono

• Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale	Francese buono elementare Elementare
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	Capacità di lavorare in gruppo maturata in molteplici situazioni in cui era indispensabile la collaborazione tra figure diverse e orari differenti, inoltre saper gestire la brigata in cucina.
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	Capacità di lavorare in situazioni di stress, legate soprattutto al rapporto con il pubblico e all'ambiente della ristorazione. Con l'esperienza scolastica ho maturato capacità organizzative legate alla gestione delle classi e del programma annuale da concludere.
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	Conoscenza degli applicativi Microsoft e del pacchetto Office. Buona capacità di navigare in Internet. Ottima conoscenza delle attrezzature presenti nelle cucine dei ristoranti.
PATENTE O PATENTI	B
ULTERIORI INFORMAZIONI	Sono una ragazza dinamica, versatile e che mette la massima serietà nel proprio lavoro. Ho sempre lavorato nel campo della ristorazione maturando la mia esperienza, nonostante sia specializzata nel campo culinario ho praticato anche mansioni come bartender, cameriera e receptionist. Inoltre ho maturato esperienza nei rapporti interpersonali anche grazie al lavoro di docente. Sono molto precisa, di conseguenza curo sempre il mio lavoro nel minimo dettaglio.
ALLEGATI	Diploma di Stato, qualifica professionale e attestato di conseguimento per 124 CFU.

*Autorizzo al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/03*