

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

Costi Gabriella

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)

ATTUALMENTE CHEF DI CUCINA PRESSO Ristorante **Albergo Al Ciocco** di proprietà familiare dal 1977

Febbraio 2020 Giudice di cucina Calda , concorso Malta Kulinaria_ Malta

Maggio 2019 External assessor presso l'Università di Malta, settore turistico alberghiero.

2019-2021 Docente esperto di cucina del territorio e finger food all'Istituto scolastico I.I.S. Nelson Mandela Castelnuovo né Monti (Reggio Emilia)

Novembre 2018 : Rookie Judge alla Coppa del Mondo di cucina in Lussemburgo

Febbraio 2016/2017 Docente esterno esperto di concorsi presso scuola internazionale di cucina Apicius School of hospitality Firenze.

Febbraio 2016 Giudice di cucina calda concorso "Malta Kulinarija" - Malta

Novembre 2015 Evento culinario a Six Four (Francia) presso ristorante "La Spiaggia"

Settembre 2015 External assessor presso l'Università di Malta, settore turistico alberghiero.

Primavera 2015 docente esterno di cucina presso l'Istituto "A. Motti" Castelnuovo Monti (Reggio Emilia)

ALTRE LINGUA

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

CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE
ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE
Competenze non precedentemente indicate.

PATENTE O PATENTI

ULTERIORI INFORMAZIONI

ALLEGATI

INGLESE E FRANCESE

BUONO
BUONO
BUONO

CAPACITÀ DI LAVORARE IN GRUPPO E CAPACITÀ COMUNICATIVA E DI INTERAZIONE.

Buona capacità organizzativa e di progettazione con sviluppo e realizzazione finale.

Dal 2008 Team manager della squadra di cucina "Equipe ufficiale cuochi Emilia Romagna"

Impegnata in volontariato AVAP su ambulanza, in possesso di BLS

CONOSCENZA DISCRETA DEL COMPUTER,

RESPONSABILE SICUREZZA SUL LAVORO, E PRONTO SOCCORSO CON ATTESTATO DI BLS

B, C, D

[Inserire qui ogni altra informazione pertinente, ad esempio persone di riferimento, referenze ecc.]

[Se del caso, enumerare gli allegati al CV.]