



LAURA REALE

Data di nascita: 23/04/1984 | **Nazionalità:** Italiana | **Numero di telefono:**

(+39) 3405564831 (Cellulare) | **Indirizzo e-mail:** lorelain4@virgilio.it |

Indirizzo: via Attilio Aurelio Rizzo, 45010, Villadose, Rovigo, Italia (Abitazione)

PRESENTAZIONE

Curiosità ed ammirazione verso tutti i campi in cui la creatività fa da padrona, dall'interior design alla moda, dalla cucina al giardinaggio, dal Giappone all'Italia.

"...al di là della superficie, credo che tutte le cose per riuscire bene abbiano bisogno di tempo, amore e regole." Ritengo di essere una persona socievole, dinamica, volenterosa e desiderosa di imparare.

Capace di svolgere lavoro in team assumendo differenti ruoli. Aspiro ad un lavoro che soddisfi la fame di conoscenza e di creatività.

ESPERIENZA LAVORATIVA

01/09/2022 – ATTUALE Fiesso Umbertiano, Rovigo, Italia

ASSISTENTE AMMINISTRATIVA MINISTERO DELL'ISTRUZIONE - IC FIESSO UMBERTIANO

DSGA facente funzione, area contabile, area acquisti.

01/09/2021 – 31/08/2022 Fiesso Umbertiano, Rovigo, Italia

ASSISTENTE AMMINISTRATIVA MINISTERO DELL'ISTRUZIONE - IC FIESSO UMBERTIANO

Area didattica, protocollo, area acquisti.

16/09/2020 – 31/08/2021 Portoviro, Rovigo, Italia

ASSISTENTE AMMINISTRATIVA MINISTERO DELL'ISTRUZIONE - IC PORTOVIRO

Area didattica, protocollo, personale.

18/09/2019 – 31/08/2020 Castelmasa, Rovigo, Italia

ASSISTENTE AMMINISTRATIVA MINISTERO DELL'ISTRUZIONE - IIS MUNARI

Area acquisti

28/09/2018 – 31/08/2019 Costa di Rovigo, Rovigo, Italia

ASSISTENTE AMMINISTRATIVA MINISTERO DELL'ISTRUZIONE - IC COSTA DI ROVIGO - FRATTA POLESINE

Area Personale.

01/09/2016 – 30/06/2018 Polesine, Italia

PERSONALE SCUOLA MINISTERO DELL'ISTRUZIONE

Supplenze come Docente, Cuoca, collaboratore scolastico e custode presso gli istituti della provincia di Rovigo.

21/02/2011 – 31/12/2015 Stanghella, Padova, Italia

CUOCA HOTEL GIARDINO S.R.L.

Preparazione delle pietanze dolci e salate per bar e ristorante. Progettazione dei menu giornalieri e per occorrenze. Economato, stoccaggio della merce e controllo delle scadenze.

TEMPO INDETERMINATO

13/07/2010 – 31/01/2011 Stanghella, Padova, Italia

CUOCA HOTEL GIARDINO S.R.L.

Preparazione delle pietanze dolci e salate per bar e ristorante. Progettazione dei menu giornalieri e per occorrenze. Economato, stoccaggio della merce e controllo delle scadenze.

TEMPO DETERMINATO

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

12/02/2016 – 08/03/2016 Rovigo, Italia

TECNICO DELLA PROGRAMMAZIONE INDUSTRIALE CIFIR SCARL

01/09/2009 – 08/06/2010 Adria, Rovigo, Italia

QUALIFICA DI CUOCO Istituto Professionale Alberghiero G. Cipriani

01/10/2003 – 23/04/2009 Venezia, Italia

LAUREA SPECIALISTICA IN DISEGNO INDUSTRIALE DEL PRODOTTO IUAV

- Materie tecniche: disegno tecnico, matematica, fotografia
- Materie umanistiche: storia del design, storia del cinema, semiotica
- Materie di indirizzo: progettazione, grafica, modellismo
- Corsi professionalizzanti per ottenere crediti (Tubes nel 2005, Reahvenders nel 2007)
- Concorsi progettuali con copia dei progetti in possesso (ZOGO, MAD, BOMBAY SAPPHIRE, PROGETTI DI LUCE, LUCKY STRIKE J. DESIGN AWARD, CHOCOLATE&DESIGN)

Voto finale 108/110 | **Tesi** Analisi semiotica degli oggetti nei film di Alfred Hitchcock

01/09/1998 – 30/07/2003 Rovigo, Italia

DIPLOMA DI MATURITÀ LICEO ARTISTICO INDIRIZZO GRAFICO Liceo artistico sperimentale, indirizzo grafico C. Roccati

Voto finale 100/100

COMPETENZE LINGUISTICHE

Lingua madre: **ITALIANO**

Altre lingue:

	COMPRESIONE		ESPRESSIONE ORALE		SCRITTURA
	Ascolto	Lettura	Produzione orale	Interazione orale	
INGLESE	B1	B2	B1	B1	B2
FRANCESE	A2	A2	A2	A2	A2

Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

ULTERIORI INFORMAZIONI

COMPETENZE DI GESTIONE E DIRETTIVE

Competenze di gestione e direttive Durante gli anni le competenze gestionali e organizzative si sono andate ad affinare a seconda dell'ambito interessato.

Il lavoro in team si è sviluppato durante i 5 anni di università per i differenti lavori di progettazione; mentre il lavoro in autonomia si è consolidato durante gli anni da cuoco. In questo periodo ho gestito anche il personale di sala in base al servizio richiesto dal cliente.

Durante l'adolescenza ho gestito e organizzato gruppi di coetanei in ambito scout.

COMPETENZE PROFESSIONALI

Competenze digitali e manuali

- Buona padronanza dei software di progettazione 2D (pacchetto adobe CS)
- Buona padronanza dei software di progettazione 3D (solidworks, autocad 3D), ottima capacità di lettura di tavole tecniche e modelli virtuali.
- Ottima conoscenza del sistema operativo windows e pacchetto Office, dei vari browser e social network.
- Ottima manualità (periodo scolastico, universitario, e scoutismo) e conoscenza della strumentazione di lavorazione di legno e plastica per la realizzazione di modelli e prototipi universitari.
- Ottima conoscenza della strumentazione di cucine professionali.

PATENTE DI GUIDA

Patente di guida: B

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".