

Curriculum vitae

INFORMAZIONI PERSONALI



BOVE MARILENA

VIA CARAFA, 35, 73044 GALATONE (Italia)

3896105521

maribove66@gmail.com

Sesso Femminile | Data di nascita 11/11/1966 | Nazionalità Italiana

OCCUPAZIONE PER LA QUALE SI CONCORRE

Operatrice di mensa / Aiuto Cuoco

ESPERIENZA PROFESSIONALE

02/01/2008–31/07/2009	Consulente Aziendale Nardò Technical Center , Nardò (Italia)
21/09/2009–31/12/2010	Inserviente Matteo Service Srl, c/o Nardo' Technical Center (Italia)
11/01/2011–31/12/2012	Operatrice di mensa Compass Group Italia Spa, c/o Nardo' Technical Center (Italia)
09/01/2013–10/02/2016	Aiuto cuoco Ristorate/Mensa Aziendale Full Service Soc. Coop. a r.l., Racale (Italia) c/o Nardo' Technical Center (Italia)
13/06/2016–22/09/2016	Aiuto cuoco Ristorante Ristorante "L'Acchiatura", Racale (Italia)
11/05/2017–15/09/2017	Aiuto cuoco Ristorante Ristorante "La Braceria", Racale (Italia)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1976–1980	DIPLOMA LICENZA MEDIA SCUOLA MEDIA ANTONIO DE FERRARIS, GALATONE (Italia)
-----------	---

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Lingue straniere

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	A1	A1	A1	A1	A1
Francese	A1	A1	A1	A1	A1

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative *Spirito di gruppo e capacità nella gestione del lavoro di gruppo e nella percezione delle esigenze individuali. Ho avuto modo di sviluppare queste abilità grazie all' esperienze di team working presso La Nardò Technical Center*

Competenze organizzative e gestionali Appassionata di cucina, Vedova, con 3 figli, ho conosciuto il mondo della ristorazione sin dal mio ingresso nel mondo del lavoro. Ho maturato la mia esperienza nella mensa aziendale della Nardò Technical Center, dove ho visto alternarsi diverse aziende fornitrici del servizio mensa. Inoltre come ultime esperienze in diverse tipologie di ristoranti e bracerie. Il tutto assistendo chef anche importanti e professionisti provenienti da background culinari diversi. Ho orari flessibili e mantengo alti standard professionali anche in situazioni di stress e urgenza.

Competenze professionali Ottima conoscenza della cucina italiana e tradizionale con particolare riferimento a quella Salentina. Padronanza delle principali tecniche culinarie di taglio e di impiattamento. Abilità manuali e resistenza allo stress. Propensione al lavoro di squadra e standard elevati di pulizia.
Conoscenza delle normative di igiene e sicurezza HACCP.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente autonomo	Utente base	Utente base	Utente base	Utente base

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Altro: Nulla

Patente di guida B e automunita

ULTERIORI INFORMAZIONI

Trattamento dei dati personali Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.