

INFORMAZIONI PERSONALI



Mazzoli Sara

 via verga 50, 20081 Abbiategrasso
 3770865174
 mazzoli.sara2016@libero.it
 <https://www.facebook.com/sarascke/>

TITOLO DI STUDIO

PASTICCERE PROFESSIONISTA

ESPERIENZA PROFESSIONALE

15/11/2016–31/01/2017

Cascina Rosio, Albairate (Italia)

Le attivita' che svolgevo in cucina come aiuto cuoco erano

-Preparazioni dei piatti a seconda di un meno' fisso , ero addetta specialmente alla preparazioni di primi piatti ed al loro abbellimento , ed inoltre come aiuto dello chef pasticcere alla preparazioni di dolci e gelati . durante le festività natalizie ero adibita a compiti di aiuto cameriere che comprendeva tutto il servizio di sala.

26/01/2017–04/02/2017

Aiuto cuoco

Il Mosto Selvatico, Milano (Italia)

Come mansioni giornalmente ero addetta :

alla sistemazione delle varie sale e dei tavoli , riassetture l'ambiente di lavoro , controllare il materiale impiegato per il servizio ai clienti .

inoltre ero addetta alle :

*-preparazioni dell'impiattamento di dolci
-preparazione di primi e secondi piatti e infine ero addetta ai servizi di sala con due mani disporre le vivande sul piatto , servire le varie bevande e caffè'.
pulizia e sanificazione del ristorante a fine giornata.*

23/03/2017–23/06/2017

Aiuto Cuoco

Ditta Dada, Marcallo con Casone

Preparazione del menu' giornaliero e aiutavo lo chef alla distribuzione dei pasti in vari orari ; sistemazione , riordino e pulizia delle varie stoviglie , pentole e pulizia di tutta la sala compresa di pulizia e riordino tavoli e pavimenti . inoltre sistemazione e etichettatura dei vari prodotti che settimanalmente venivano portati dai fornitori per poi essere trasformati in alimenti da cucinare . Ogni giorno tenere controllata la temperatura dei cibi e dei freezzer.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

10/09/2011–15/05/2013

08/09/2015–15/06/2016

Attestato di operatore della ristorazione preparazione pasti

Livello 3 QEQ

Istituto professionale Luigi Clerici, Abbiategrasso (Italia)

Diploma conseguito ad Empoli il 20/01/2018

01/07/2017–06/08/2017

Diploma di pasticcere professionista

Livello 4 QEQ

ACCADEMIA ITALIANA CHEF, Milano (Italia)

ACCADEMIA ITALIANA CHEF, Milano (Italia)

Accademia italiana chef con una delle sedi distaccate a milano frequentata da me per un mese circa , Al termine sono stata mandata in stage nella Pasticceria " PATRIZIA E RENATO " una pasticceria di Abbiategrasso dove appunto ho la residenza ,

E ho imparato molte cose come pasticceria mignon , Cake design , lavorazione della frolla , impasto della sfoglia , ed inoltre l'impasto di panettoni .

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Lingue straniere

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	A1	A1	A1	A1	A1
francese	A2	B1	A2	B1	B1

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

- capacita' a relazionarmi nei rapporti con gli altri comprendendone le esigenze acquisite durante gli stage a scuola
- buone capacita' di ascolto
- capacita' nel costruire un discorso logico , fluido , e saper adattare il contenuto e la forma in base al tema da trattare .

Competenze organizzative e gestionali

-buone competenze organizzative nel lavoro affidato in modo autonomo acquisite tramite le diverse esperienze professionali sopra elencate nelle quali mi e' stato spesso chiesto di gestire le diverse attivita' rispettando scadenze e obiettivi .

Competenze professionali

- buone capacita' di pianificazione nella realizzazione dei progetti , buona gestione dei tempi .
- suddivisione delle priorita' e rispetto delle scadenze stabilito .
- buona capacita' di controllo, attenzione ai dettagli e monitoraggio dell'attivita' eseguita.

