

INFORMAZIONI PERSONALI



biancolini elisabetta

📍 via de concordi 13, 53045 montepulciano (Italia)

✉ lisa13773@yahoo.it

OCCUPAZIONE PER LA QUALE
SI CONCORRE

Pasticcere/pasticcera

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

01/05/1990–15/11/1990

cameriera/barista

bar taormina, chianciano terme (Italia)

memoria, destrezza e velocità mi hanno distinta nella mansione, in oltre aiutavo alla macchina del caffè dando un supporto importante

01/03/1993–30/11/1993

cameriera/barista

bar taormina, chianciano terme (Italia)

servizio ai tavoli e imparato a creare cocktail per aperitivi, supporto importante nella preparazione della linea salata (panini, tramezzini, hot dog, toast e tartine)

01/03/1994–20/10/1994

barista

bar i diavoli, sarteano (Italia)

addetta al bar su turni anche notturni, spiccata capacità di interagire con il pubblico

01/02/1995–15/03/1997

Barista

bar centrale, chiusi (Italia)

attenta memoria delle abitudini dei clienti del bar, maestria alla macchina del caffè, abilità nella preparazione della linea salata. Sugerito e intrapreso servizio colazioni alle scuole del paese

10/03/2001–15/10/2005

aiuto pasticcere e problem solving bar

bar pasticceria grand'Italia, chianciano terme (Italia)

assunta per la mia esperienza nel bar, spiccava molto la passione per la decorazione e per la preparazione di ricette dolci, ho avuto modo di lavorare a fianco di professionisti del settore dai quali ho appreso tutte le nozioni che con gli anni ho messo in pratica specializzandomi in tecniche decorative nuove come lo zucchero tirato, appreso metodo per la produzione del gelato e tecniche per gli impasti lievitati e no. Utilizzata anche come jolly per sostituzioni figure bar

15/11/2005–31/10/2009

Pasticcere

pasticceria marabissi, chianciano terme (Italia)

organizzazione lavoro di squadra, addetta alle decorazioni e produzione di grande e piccola pasticceria e prodotti tipici locali.

Appreso tecniche decorative per torte monumentali, matrimonio e torte a tema.

Pignola per la puntualità propria e dei colleghi soprattutto nei turni notturni di cotture paste.

Motivatrice di cene extra-lavoro per creare rapporti solidi iamicizia per una convivenza lavorativa

migliore, incrementando così anche la produzione per l'azienda

15/11/2009–31/03/2010

pasticcere scelto

bar pasticceria grand'Italia, chianciano terme (Italia)

ricercata dall'azienda per una breve sostituzione del capo pasticcere.

Coordinatrice lavori dei colleghi, prese ordini esterni e rapporti con fornitori con l'attenzione ad avere sempre l'occorrente senza esuberi e sprechi di materiale

23/06/2010–31/10/2018

titolare e manager di azienda

Pasticceria Morsie ri..Morsi, montepulciano (Italia)

ideatrice del nome e del logo

ho messo in pratica tutte le tecniche che ho appreso negli anni. Mi sono accollata l'esclusiva responsabilità delle cotture notturne riuscendo così a fornire oltre 70 bar.

Ho unito la passione per il mio lavoro alla famiglia trasmettendo tale passione a mia figlia con la quale ho gestito l'azienda cercando di far sentire in famiglia i miei collaboratori. Ho intrapreso rapporti esclusivi con i fornitori per equilibrare gli acquisti, la totale gestione del personale e la contabilità interna della pasticceria.

Specializzata in wedding cake, proponendo sempre idee nuove e personalizzate agli sposi. Diventata il fulcro di piacevoli colazioni e spuntini, la pasticceria era sempre affollata di studenti e famiglie.

manualità nella lavorazione di pasta di zucchero creando cake topper per tutte le occasioni

Curavo il turismo di passaggio con la produzione di prodotti tipici locali e prodotti di mia invenzione nuovi sul mercato.

Attenta ad ogni particolare nella decorazione come nei dettagli del confezionamento, proponendo prodotti che univano il bello al buono ed al fatto a mano

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

20/06/1988

diploma media inferiore

scuola media Federigo Tozzi, chianciano terme (Italia)

carattere chiuso e creativo necessitavo di esperienze che potessero dare libero sfogo a ciò che volevo comunicare

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Lingue straniere

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	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 ottime competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza di titolare di azienda

Competenze organizzative e gestionali buone competenze organizzative acquisite con le esperienze pregresse da dipendente e da datore di lavoro

Competenze professionali buona padronanza dei processi di produzione e controllo qualità

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

Altre competenze frequentato un corso di panificazione senza glutine nel 2019
per hobby ho insegnato ad un gruppo di ragazzini la lavorazione di pasta di zucchero

Patente di guida B

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.