

Dati personali

Nome: Valentina Rutigliano
Data di nascita: 31 gennaio 1991
Residenza : Bari
Telefono: +39 3458725140
Skype ID: Valentina Rutigliano
E-mail: valentinrutigliano@yahoo.com

Disponibile anche per **trasferimenti e impieghi** fuori città e all'estero.

Istruzione e certificazioni

- **Istruzione primaria:** Scuola Media Statale Gioacchino Gesmundo; periodo 2000/2004
- **Istruzione secondaria:** Liceo Statale Psicosociopedagogico Tommaso Fiore; periodo 2004/2006
- **Collocamento:** Iscritta all'Ufficio di collocamento

Esperienze formative

Periodo: aprile 2003 / aprile 2004
Esercizio: **"Lo Sfizietto", Gelateria, Viale Roma 2**
Ruolo: Formazione annuale per successiva collaborazione professionale. Gestione delle ordinazioni, preparazione di prodotti alimentari artigianali. Gestione delle pratiche di cassa. Pulizia e riordino ambienti.

Esperienze lavorative

Periodo: aprile 2004 / novembre 2009
Esercizio: **"Lo Sfizietto", Gelateria, Viale Roma 2**
Ruolo: Gelataia professionista. Preparazione di dolci e alimenti artigianali. Creazione coppe alla frutta e alle creme. Utilizzo di macchine per bollitura e preparazione, utilizzo di frigoriferi professionali per la conservazione, piastre, granitori. Gestione pratiche di cassa. Apertura e chiusura esercizio. Gestione pulizia ambienti e cucina.

Periodo: novembre 2009 / maggio 2011
Esercizio: **"La nuova stella", Ristorante pizzeria, Viale Federico II 58**
Ruolo: Aiuto chef e cuoca. Preparazione di antipasti, focacce, pizze e altri alimenti. Utilizzo di attrezzature professionali per la preparazione, forni elettrici ad alta temperatura, frigoriferi professionali. Gestione apertura dell'esercizio. Lavaggio stoviglie e nettezza/riordino degli ambienti di sala.

Periodo: giugno 2011 ad oggi
Esercizio: **Assistenza Anziani**
Ruolo: Assistenza alla persona , supporto psicologico , capacità nel recepire i bisogni primari dell'assistito cura e riassetto dell'abitazione dell'assistito

Tecniche e competenze

- **Preparazione alimenti**

Lunga esperienza di preparazione dolci, torte, focacce, pizze, pasta, gelati artigianali, cialde, crepes, wafer, creme e altro.

- **Attrezzature professionali**

Gestione della cucina e di attrezzature professionali: forni alta temperatura, macchine per la preparazione del gelato, granitori, piastre per la creazione di prodotti finiti, banco frigo, frigoriferi professionali.

- **Nettezza**

Esperienza nella nettezza e riordino dei locali e delle attrezzature da cucina.

- **Attitudini**

Serietà e affidabilità lavorativa. Puntualità precisione e cortesia. Buona capacità e disponibilità all'apprendimento e spiccata attitudine alla risoluzione dei problemi.

- **Gestione clienti**

Lunga esperienza di gestione sala e contatto clienti. Cortesia e prontezza al dialogo.

- **Cassa**

Esperienza di gestione cassa e ordinazioni giornaliere.

- **Gestione esercizio**

Esperienza di apertura e chiusura esercizi commerciali in piena autonomia.

- **Uso computer**

Competenza d'uso del computer. Conoscenza dei principali programmi di video scrittura (pacchetto Office). Capacità di ricerca informazioni e dati su Internet.



ershare™

itor

Trattamento dei dati consentito al solo scopo di valutazione e per il tempo a cinecessario.
tramite qualsiasi canale e/o verso qualsiasi parte senza preventiva autorizzazione vietata. Il