

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	ORNELLA GUAGNINI
Indirizzo	STRADA STATALE PER VOGHERA N. 83/M TORTONA (AL)
Telefono	01311963347 - 3404181429
Fax	
E-mail	Guagnini.ornella@libero.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	13 / 02 / 1962

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
 - DAL 1981 AL 1990 PRIVATO CASTELNUOVO SCRIVIA
COMMESSA- BANCONISTA**
 - Dal 1991 al 1993 Carrea Supermercati Tortona-Mede-Sannazzaro De' Burgundi
Commissa- Banconista**
 - Nel 1997 Leader Supermercati Spinetta Marengo-Tortona
Commissa- Banconista**
 - Dal 1997 al 2005 Tino Centro Moda Alzano Scrivia- Tortona
Sarta**
 - Nel 2005 RSA Leandro Lisino Tortona
Servizi generali cucina**
 - Dal 2006 al 2009 Cucine e mense Scuola Tortona
Cuoca e servizio mensa**
 - Nel 2009 privato tortona
Assistenza anziano**
 - Nel 2010 Casa Madre Tortona
Cuoca**
 - Nel 2010 RSA psichiatrica Carezzano
Cuoca**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

**Nel 2011 Piccolo Cottolengo Tortona
Oss**

**Nel 2011 Privato Tortona
Oss domiciliare assistenza malato terminale**

**Nel 2011 Casa di cura Villa Esperia Salice terme
Oss con mansioni in lavanderia**

**Dal 2011 al 2012 Mondo frutta Valenza-Tortona
Commessa- Cassiera**

**Dal 2012 al 2013 privato Tortona
Oss domiciliare**

**Nel 2013 Privato Tortona
Oss domiciliare**

**Nel 2013 bar Tavola Calda Sofy Cafè Tortona
Cuoca**

**Nel 2013 Privato Tortona
Oss domiciliare**

**Nel 2014 PROGETTO FAMIGLIA Tortona
Oss assistenza domiciliare e ospedaliera**

**Nel 2015 a chiamata Tortona e zone limitrofe
Cuoca per buffet**

**Da marzo 2016 al 31 gennaio 2017 Tortona
Titolare di me stessa presso l' Acquilina snc
Cuoca gastronomia- salumeria- ristorazione self- service**

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) **Licenza Media**
Dal 1975 al 1981 Istituto Santa Chiara Voghera
Da Ottobre 2010 ad Agosto 2011 CISA Tortona
Nel 2012 CIOFS Tortona
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **Perito aziendale corrispondente in lingue estere con ammissione all'esame ma senza diploma**
Operatore Socio Sanitario OSS 1000 ore
Operatore Tecniche di cucina tipica con attestato HACCP e sicurezza
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio **Materie socio-sanitarie di teoria e pratica**
Materie di teoria e pratica di cucina
- Qualifica conseguita **OSS 1000 ore**
Operatore tecniche di cucina tipica
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) **Nazionale**

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

INGLESE- FRANCESE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

BUONO

BUONO

BUONO

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

BUONO

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

BUONO

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

BUONO

CAPACITÀ E COMPETENZE

ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

BUONO

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

CUCIRE

PATENTE O PATENTI

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

ALLEGATI

QUALIFICA OSS

ATTESTATO DI OPERATORE TECNICHE DI CUCINA TIPICA

ATTESTATO HACCP