

INFORMAZIONI PERSONALI



Graziani Greta

📍 via Antonio Puccinelli 19, 51100 Pistoia (Italia)

☎ (+39)3460403290

✉ gretagraziani92@gmail.com

OCCUPAZIONE DESIDERATA

Cuoco/Cuoca

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

05/06/2011–15/09/2011

commis di cucina

Ristorante La Dimora del Gusto, Pistoia (Italia)

Affiancamento allo chef ed utilizzo delle basi acquisite, pulizie, riordino, taglio verdure, avvio delle prime tecniche di cucina, pasticceria e panificazione.

01/08/2012–31/10/2012

Commis di cucina

Ristorante La Dimora del Gusto, Pistoia (Italia)

Affiancamento allo chef, utilizzo delle basi acquisite, partecipazione alla preparazione e servizio di banqueting.

01/04/2013–30/09/2013

Commis di cucina/responsabile produzione pane e pasticceria

Ristorante La Dimora del Gusto, Pistoia (Italia)

■ Affiancamento e aiuto allo chef nella preparazione in piena autonomia di antipasti e contorni, per ristorante e banchetti.

Gestione del reparto pasticceria e panificazione sotto la supervisione dello chef elenco le principali mansioni da me svolte

- Creazione carta dei dessert e preparazione dei suddetti
- Ordini per acquisto materia prima
- Produzione piecè per eventi
- Briefing con chef per inserimento di nuovi dessert
- Realizzazione pani speciali da ristorazione e lievitati

01/04/2014–31/10/2014

Responsabile reparto pasticceria e panificazione/Chef gardemanger

Ristorante La Dimora del Gusto, Pistoia (Italia)

Gestione del reparto pasticceria e panificazione in piena autonomia:

- organizzazione del lavoro giornaliero;
- gestione di un commis a me affiancato;
- produzione marmellate e conserve km0;
- realizzazione dolci e pani di mia creazione;
- gestione spesa.

Inoltre partecipazione alla preparazione e distribuzione di banchetti, cene di gala e servizio di ristorante:

- responsabile nella preparazione e servizio degli aperitivi di banqueting;

- preparazione piecè decorative per eventi;
- partecipazione al servizio di banqueting;
- collaborazione con lo chef per realizzazione menù ristorante;
- Gestione della partita degli antipasti.

01/04/2015–30/09/2015

Responsabile pasticceria e panificazione/cuoca capo partita

Ristorante La Dimora del Gusto, Pistoia (Italia)

Oltre alla completa organizzazione in piena autonomia del reparto pasticceria e panificazione (come dettagliato l'anno precedente), responsabile antipasti con affiancamento e gestione del commis, collaborazione con lo chef nel settore saucier (primi) ed entremetier (secondi), inoltre supporto allo chef nella gestione della spesa e degli acquisti.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

10/09/2007–23/07/2012

Diploma di maturità Tecnico dei servizi della ristorazione

I.p.s.s.a.r F.Martini, Montecatini Terme (Italia)

generali:

Italiano,matematica,inglese,spagnolo,alimentazione,diritto,economia,scienze della terra e biologia.

tecniche della ristorazione, igiene e sicurezza, utilizzo appropriato strumenti di cucina, haccp, educazione al lavoro di squadra.

Diploma ottenuto con un punteggio di: NOVANTUNO CENTESIMI

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Altre lingue	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
spagnolo	A1	A1	A2	A2	A1
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 ed alta capacità di lavorare in team

Competenze organizzative e gestionali Eccellente capacità organizzativa ed ottima competenza relativa a tutto ciò che concerne la pasticceria , la panificazione e buona parte della cucina internazionale senza tralasciare la voglia di crescere e imparare cose nuove

Competenze professionali Buona autonomia nella gestione di una partita come già dettagliato precedentemente.
 mise en place, conoscenze tecniche (taglio,cotture,conservazione...)
 Buona conoscenza ed utilizzo di attrezzatura moderna e piena predisposizione a conoscerne di nuove.
 In oltre capacità nel controllo merci e recezione acquisti, piena conoscenza sulle norme haccp e sicurezza sul lavoro.

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

- Corsi**
- corso formativo FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER OPERATORI ADDETTI ALLA PRODUZIONE-SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI SENZA GLUTINE promosso da ascom per regione Toscana
 - corso formativo "il cioccolato" docente David Bedu presso Cescot firenze
- Extra**
- Dal 2012 al 2015 nei periodi invernali, durante i quali non prestavo servizio presso La Dimora del Gusto, ho prestato servizio presso altre strutture.
Toscana Catering;
Hotel Astoria.
- Menzioni**
- Il ristorante La Dimora Del Gusto dove ho lavorato è stato segnalato per tre anni consecutivi sulla Guida Michelin.