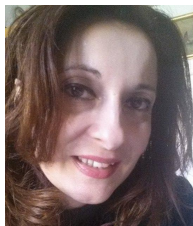




INFORMAZIONI PERSONALI



Roberta Azzarà

📍 Corso Piave, 55, 27036 Mortara (Italia)

☎ +39 3481733362

✉ robertika@libero.it

Sesso Femminile | Data di nascita 16/07/1970 | Nazionalità Italiana

POSIZIONE RICOPERTA

Operatore dei servizi generali e aiuto cucina

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

01/12/2004–alla data attuale

Addetta ai servizi generali di aiuto cucina e cameriera di sala

Ristoranti e pizzerie, tavole calde e fredde, bar pasticcerie, hotel, Milano (Italia)

1. **Ristorante Tunnel:** dal 18/10/2012 alla data attuale (e dal 27/10/2009 al 30/3/2011)
2. **Hotel Ramada Plaza:** dal 9/4 al 30/9/2012
3. **Bar La Madonna:** dal 20/7 al 30/9/2009
4. **Pasticceria, bar, tavola calda e fredda "Ambrosiana":** dal 1/12/2004 al 30/6/2009

Attività: preparare autonomamente pietanze di ogni tipo in ausilio alle mansioni dello chef; allestire di propria iniziativa la forma creativa per la presentazione dei piatti da servire al tavolo; occuparsi delle mansioni generiche di pulizia dell'ambiente e suppellettili; altri servizi attinenti alle attività di ristorazione.

Responsabilità: gestire autonomamente ogni mansione sia all'interno del centro cucina sia in sala; curare scrupolosamente i piatti da servire al tavolo sia durante la preparazione sia nella loro forma creativa; utilizzare responsabilmente macchinari e utensili da cucina (affettatrici, forni e fomelli, tritacarne, coltelli, ecc.); occuparsi di mansioni specifiche in vece del titolare; svolgere ogni mansione operando a un livello di massima igiene personale e dell'ambiente.

01/01/2003–25/06/2003

Addetta ai servizi di tavola fredda

Liceo Frisi, Monza (Italia)

Attività: preparazione e rivendita di panini assortiti e similari (piadine, focacce, ecc.); occuparsi delle mansioni generiche di pulizia della cucina e suppellettili.

Responsabilità: preparare e rivendere panini e similari; svolgere ogni mansione operando a un livello di massima igiene personale e dell'ambiente.

01/01/2000–31/07/2002

Parrucchiera

AR acconciature femminili (Titolare), Monza (Italia)

Categoria: ACCONCIATORE PER SIGNORA

Specializzazione: ACCONCIATORE D'ARTE

Attività: shampoo e messa in piega; tinte; permanenti; decolorazioni; stiratura chimica; meche e colpi di sole; taglio; ecc. Pettinature artistiche da gran sera.

Responsabilità: rispettare scrupolosamente le consegne del cliente seppur fornendo consigli utili; gestire i fornitori e i consulenti in materia; mantenere l'ambiente al massimo livello di igiene garantendo pure una buona igiene personale; fornirsi di tutto il materiale necessario al buon funzionamento di un negozio; curare la manutenzione di oggetti professionali (fon, caschi, ecc); curare ogni dettaglio richiesto dall'esercizio.

24/05/1994–31/10/1999

Responsabile al reparto pizzeria e addetta operatrice self service

Centro commerciale Il Gigante, Villasanta (Italia)

Attività: preparazione impasto e farcitura di pizze e similari (focacce, calzoni, ecc.), ordinazioni del materiale e gestione magazzino, addetta al servizio cassa, all'interno del reparto pizzeria; gestione dei piatti al reparto self service; occuparsi delle mansioni generiche di pulizia dei reparti assegnati e suppellettili.

Responsabilità: svolgere ogni mansione operando a un livello di massima igiene personale e dell'ambiente; interagire con la clientela assecondandone le richieste con la diplomazia necessaria; gestire responsabilmente gli incassi quotidiani, e controllo del materiale in magazzino.

01/03/1994–15/05/1994

Cameriera ai piani

Hotel New Garden (rif. cooperativa), Cinisello Balsamo (Italia)

Attività: gestire la pulizia delle stanze, dei servizi e delle aree destinate alla clientela; smistamento della biancheria occorrente per le camere e per i servizi.

Responsabilità: svolgere ogni mansione operando a un livello di massima igiene personale e dell'ambiente.

31/12/1990–17/07/1992

Cameriera di sala

Ristoranti e pizzerie, Monfalcone - Milano (Italia)

1. **Ristorante pizzeria La Caravella - Monfalcone** (dall'1/6 al 17/7/1992)

2. **Ristorante Movie Star - Milano** (dal 31/12/1990 al 17/4/1992)

Attività: ricevere il cliente e le ordinazioni delle portate da lui richieste; servire ai tavoli le portate preparate dal reparto cucina; occuparsi delle mansioni generiche di pulizia dei reparti assegnati e suppellettili.

Responsabilità: svolgere ogni mansione operando a un livello di massima igiene personale e dell'ambiente; interagire con la clientela assecondandone le richieste con la diplomazia necessaria; rimanere a disposizione in occasione di eventi organizzati dal gestore del locale.

20/04/1992–31/05/1992

Addetta al servizio mensa

Ristorante Cooking, Milano (Italia)

Attività: operatrice multi servizi (sbarazzo tavoli, lavaggio stoviglie, aiuto gelateria e bar, ecc.); occuparsi delle mansioni generiche di pulizia dei reparti assegnati e suppellettili.

Responsabilità: svolgere ogni mansione operando a un livello di massima igiene personale e dell'ambiente; interagire con la clientela assecondandone le richieste con la diplomazia necessaria.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

09/1984–06/1988

Qualifica Professionale di Acconciatore per signora

Istituto Professionale Regionale A.F.A., Milano (Italia)

Specializzazione: **ACCONCIATORE D'ARTE**

Generale: Tecnica commerciale; cultura civico sociale; elementi di chimica; elementi di anatomia; francese tecnico; disegno.

Professionale: Tricologia; laboratori operativi attinenti alla professione di acconciatore (messa in piega, taglio, colorazioni, permanenti, ecc.); laboratori operativi su pettinature artistiche da gran sera.

COMPETENZE PERSONALI

Competenze organizzative e gestionali

- Buona capacità di gestire un incarico da leadership coordinando un gruppo, maturata durante la mia esperienza professionale di aiuto cuoco nei centri cucina anche con mansioni di responsabilità affidatemi.

- Buona capacità di gestire l'andamento di un'attività autonoma da libero professionista, maturata durante la mia esperienza di titolare di negozio di parrucchiera.

- Buone capacità di adattamento al lavoro di equipe in ambienti multiculturali, maturate durante la mia esperienza lavorativa e la mia formazione professionale.

- Buona capacità di interagire con un cliente assecondando le sue esigenze con la diplomazia necessaria e professionalità, maturata durante la mia esperienza professionale in ambienti di ristorazione e gli stage e le attività lavorative autonome presso negozi per acconciatori.

Competenze professionali

- Buone capacità di gestire autonomamente il funzionamento di un centro cucina utilizzando macchinari e utensili utili alla preparazione delle pietanze; saper preparare ogni genere di pietanza impiegando pure risorse creative personali per allestire la presentazione delle stesse nella loro forma estetica; saper preparare vettovaglie e servire ai tavoli rispettando le norme convenzionali richieste dal galateo - maturate attraverso la mia esperienza professionale all'interno dei centri cucina come aiuto chef e cameriera di sala in ambienti di ristorazione, anche con mansioni di responsabile.

- Buone capacità di lavorare sulle capigliature (pieghe, tinture, meche, colpi di sole, taglio, permanenti, ecc) e acconciature artistiche adatte ad eventi di gala o da gran sera - maturate durante la mia esperienza professionale negli stage e come titolare di negozio di acconciatore specializzato per signora.

Competenze informatiche

Conoscenza del pacchetto office (buona su word e Power Point - sufficiente Access ed Excel); buona gestione della posta elettronica e della navigazione su Internet - maturata attraverso il mio percorso formativo durante corsi di informatica effettuati.

Patente di guida

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Seminari

- 31/5/2004: **Attestato di frequenza OFFICE AUTOMATION** (corso base 200 ore, presso società no profit "Agorà", Milano).

- 9/4/2004: **Attestato di frequenza AUTOMATION** (corso base 40 ore, presso società "Softpeople", Milano).

- 1986/87: **Attestato di specializzazione Phon** (presso Istituto Professionale AFA)

Referenze

Su richiesta fornisco documento di attestazione servizio.

Dati personali

Note: disponibilità solo diurna full time o part-time pomeridiano (dalle ore 16 alle 20).

NON AUTOMUNITA

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali.