

INFORMAZIONI PERSONALI



Seconetti Giulia

📍 Via Corradi n°47, 18038 Sanremo (Italia)

☎ 3454114930

✉ giulia.seconetti@gmail.com

Sesso Femminile | [Data di nascita](#) 16/12/1996 | [Nazionalità](#) Italiana

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Diploma di Agrotecnico

Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura e l'Ambiente "D. Aicardi", Sanremo (Italia)

Generali:

- Inglese

- Italiano

- Matematica

Di indirizzo:

- Economia Agraria

- Sociologia Rurale

- Agronomia Territoriale

- Valorizzazione delle attività produttive e legislazione di settore

25/05/2016–22/12/2016

Attestato di Cameriera di sala

Parasio SRL Formazione e mediazione, Imperia (Italia)

- Sicurezza alimentare , sicurezza sul lavoro, informatica, bar , servizio ai tavoli, degustazione vini, allestimento e preparazione buffet,catering.

- Buona conoscenza dei 60 cocktail mondiali I.B.A.

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

2013–2014

Stage scolastici come manutentore aree verdi presso varie ville come: Villa Regina Margherita a Bordighera e Villa Nobel a Sanremo

IPSAA D. AICARDI, Sanremo (Italia)

Uso delle macchine

Patentino dei veleni

Aiuto giardiniere

04/2014–05/2014

Stage scolastico come commessa presso un negozio di fiori

I Fiori di Lù

Corso Cavallotti, 18038 Sanremo (Italia)

Pulizia rose

Creazione mazzi di fiori.

11/2015–12/2016

Barista e cameriera di sala

Ristorante pizzeria da Ivano

Via Corradi 35, 18038 Sanremo (IM) (Italia)

Cameriera di sala
 Pulizia del locale
 Ricevimento
 Barlady

Attività o settore Ristorazione

23/01/2017–12/02/2017

Vigilanza non armata

WORSP Security Group, Livorno (Italia)

Vigilanza non armata presso Ariston Sanremo, periodo del Festival di Sanremo.
 Piantonamenti
 Controllo accessi.

01/03/2016–16/03/2016

Agente commerciale

Worsp security group(LI), Sanremo (Italia)

Ricerca clienti
 Rappresentanza per conto dell'agenzia.

01/05/2017–31/12/2017

Cameriera

Befa sas di Lorenzo Berto Pizzeria Pappabuona, Ospedaletti (Italia)

Servizio ai tavoli
 Pulizie
 Bar(caffetteria)
 Receptionist
 Gestione sala

24/03/2018–26/05/2018

Cameriera

Ristorante la Fermata, Imperia (Italia)

Pulizie locale
 Servizio ai tavoli
 Servizio bar
 Gestione sala(prenotazioni)
 Impiattamento dolci.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Lingue straniere

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	A2	A2	A1	A1	A2
francese	A1	A1	A1	A1	A1
tedesco	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

Buone capacità di lavorare in team acquisita durante l'esperienza di vendita.

Buona responsabilità.

Esperienze notturne come inventarista(GDO) presso Carrefour attraverso l'agenzia per il lavoro Synergie.

Competenze organizzative e gestionali

Disponibile a lavori notturni.
 Disponibile a lavorare su turni.
 Disponibile a lavorare nei giorni festivi.

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

ULTERIORI INFORMAZIONI

Progetto Calendario contro la violenza sulle donne presso Istituto Aicardi

Corsi 2016 - Corso di formazione sicurezza lavoratori art.37 DLgs. 81/08 e s.m.i. 16h
 2016 - Corso di formazione per alimentaristi OSA DGR 793/2012 16h HACCP

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali, ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003.

ALLEGATI

- Attestato alimentarista HACCP.jpg
- Attestato Sicurezza sul lavoro.jpg

Attestato alimentarista HACCP.jpg



Parasio s.r.l.
FORMAZIONE e MEDIAZIONE

ATTESTATO DI IDONEITA'

Rilasciato a

SECONETTI GIULIA
C.F. SCNGLI96T56I138N

Per aver partecipato al corso, della durata di 16 ore,
di formazione per
“Alimentarista”
Unità Formativa A e Unità Formativa B

così come previsto dal DGRL 793/2012 e dal Capitolo 12 dell'Allegato II
al Regolamento 852/2004/CE del 29 Aprile 2004

Argomenti trattati nel corso: possibili rischi di contaminazione e loro prevenzione, igiene del personale e dei locali, procedure di sanificazione, rischi nella conservazione e manipolazione degli alimenti, cenni normativi (Reg.CE 852/2004), tracciabilità degli alimenti e quanto previsto nel programma contenuto nel registro formativo.

Il corso si è svolto presso l'Organismo Formativo
Parasio s.r.l. Formazione e Mediazione Viale Matteotti, 11/17 – 18100 Imperia (IM)
nelle giornate dal 9/06/2016 al 30/06/2016

Il corso è stato tenuto da Professionista laureato in Biologia

Parasio s.r.l. Formazione Mediazione
Il Legale Rappresentante
Giacomo Raineri

Organismo Accreditato presso la Regione Liguria
con D.G.R. 1373 del 19/11/2010

Imperia, 21 luglio 2016

Dott.ssa Giordano Letizia



Attestato Sicurezza sul lavoro.jpg



ATTESTATO DI FREQUENZA E PROFITTO

Ai sensi dell'art. 37, comma 2, del Decreto Legislativo 81/2008 e s.m.i.
di cui all'Accordo Stato/Regioni del 21/12/2011

SI ATTESTA CHE

SECONETTI GIULIA
C.F. SCNGLI96T56I138N

Ha partecipato al corso di formazione della durata di 8h tenutosi a Imperia dal 23 giugno 2016 al 6 luglio 2016 svolto presso Parasio Formazione e Mediazione – Viale Matteotti, 11/17 18100 Imperia nell'ambito del progetto

CAMERIERE DI SALA

sostenendo per la parte formativa

Corso teorico di ore: **4 su RISCHI GENERICI**

Corso teorico di ore: **4 su RISCHI SPECIFICI** (correlati all'attività e al comparto)

e

superando la prevista verifica di apprendimento

Il corso ha previsto la descrizione e l'approfondimento delle tematiche riportate su registro formativo.

Imperia, 21 luglio 2016

Parasio srl Formazione e Mediazione

Il Legale Rappresentante

Cav. Giacomo Raineri

PARASIO srl
Formazione e Mediazione