|  |
| --- |
| **Formato europeo per il curriculum vitae** |

foto 

|  |
| --- |
| Informazioni personali |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nome |  | **Giorgia Poli Balistreri** |
| Indirizzo |  | **Via Perfetti Ricasoli N42 cap 50127 firenze prov. Fi** |
| Telefono |  | **055. 65.93.514 cellulare: 3393657266** |
| Fax |  |  |
| E-mail |  | Giorgia.BalistreriPoli@gmail.com |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Nazionalità |  | **Italiana** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Data di nascita |  | **05/09/92 Bagno a Ripoli** |
| **Esperienza lavorativa** |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **•** Date (da – a) |  | **Da Settembre 2012 a Settembre 2013** |
| **•** Nome e indirizzo del datore di  lavoro |  | *Avis Regionale Toscana. Via Borgo Ognissanti, 16.* |
| **•** Tipo di azienda o settore |  | **Associazione di volontariato.** |
| **•** Tipo di impiego |  | Volontario di Servizio Civile Regionale. |
| **•** Principali mansioni e responsabilità |  | Attività di segretariato. Promozione e divulgazione della cultura della donazione di sangue, in particola modo verso gli studenti universitari. Organizzazione e partecipazione ad eventi e manifestazioni divulgative. |

|  |
| --- |
| **Esperienza lavorativa** |
|  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **•** Date (da – a) |  | **Da Dicembre 2011 a giugno 2012 compreso.** |
| **•** Nome e indirizzo del datore di  lavoro |  | Ristorante Pizzeria “Semolina”. *Piazza Ghiberti, 87/r - 50122 - Firenze (FI).* |
| **•** Tipo di azienda o settore |  | Ristorativa. |
| **•** Tipo di impiego |  | Aiuto cuoco. |
| **•** Principali mansioni e responsabilità |  | Addetta al reparto degli antipasti ,oltre alla preparazione di tutte le preparazioni di base*.*  Svolgevo inoltre il compito di controllo sul magazzino e frigoriferi*.* |

|  |
| --- |
| **Esperienza lavorativa** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **•** Date (da – a) |  | **06/09/10 6-10-10 più dieci rientri** |
| **•** Nome e indirizzo del datore di lavoro |  | “Stars Hotels Michelangelo”. Porta a Prato Firenze. |
| **•** Tipo di azienda o settore |  | Ristorativa.. |
| **•** Tipo di impiego |  | Addetto ai servizi di cucina |
| **•** Principali mansioni e responsabilità |  | Stage organizzato dalla scuola. A rotazione svolto mansioni in tutti reparti di cucina(primi piatti antipasti ecc...). |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **•** Date (da – a) |  | **01/08/10 28/08/10** |
| **•** Nome e indirizzo del datore di lavoro |  | Hotel “le Terme”. Acqua Santa Terme (Ascoli Piceno). |
| **•** Tipo di azienda o settore |  | Ristorativa. |
| **•** Tipo di impiego |  | Addetto ai servizi di cucina. |
| **•** Principali mansioni e responsabilità |  | Esperienza lavorativa come apprendista. Addetta ad antipasti, primi piatti e dessert. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **•** Date (da – a) |  | **Mese di novembre più dieci rientri 2009-2010** |
| **•** Nome e indirizzo del datore di lavoro |  | Ristorante American bar “Le Carceri”. Piazza madonna della neve fi. |
| **•** Tipo di azienda o settore |  | Ristorativa. |
| **•** Tipo di impiego |  | Addetto ai servizi di cucina. |
| **•** Principali mansioni e responsabilità |  | Stage organizzato dalla scuola svolto in cucina. Mansioni svolte a rotazione. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **•** Date (da – a) |  | **Mese di febbraio** 2008-2009 |
| **•** Nome e indirizzo del datore di lavoro |  | *Ristorante pizzeria “Il teatro” .Via Verdi Firenze.* |
| **•** Tipo di azienda o settore |  | Ristorativa. |
| **•** Tipo di impiego |  | Addetto ai servizi di cucina. |
| **•** Principali mansioni e responsabilità |  | Stage organizzato dalla scuola .Mansioni svolte a rotazione. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

|  |
| --- |
| **Istruzione e formazione** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| • Date (da – a) |  | Settembre 2006 – Luglio 2011 |
| • Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione |  | Istituto I.P.S.S.A.R. “Aurelio Saffi” |
| • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio |  | Ristorazione, Cucina, Scienze dell' alimentazione, Economia Aziendale ,Inglese. |
| • Qualifica conseguita |  | Tecnico dei servizi della ristorazione punteggio: 75/ 100 |
|  |  |  |

|  |
| --- |
| **Capacità e competenze personali**  *Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali*. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Madrelingua** |  | **Italiana** |

|  |
| --- |
| **Altre lingua** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **INGLESE** |
| **•** Capacità di lettura |  | Eccellente |
| **•** Capacità di scrittura |  | Molto Buona |
| **•** Capacità di espressione orale |  | Eccellente |
| * Certificati di lingue |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **FRANCESE** |
| **•** Capacità di lettura |  | Buona |
| **•** Capacità di scrittura |  | Buona |
| **•** Capacità di espressione orale |  | Buona |
| * Certificati di lingue |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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.* |  | Ottime capacità interpersonali e capacità di lavorare in team, grazie alle mie esperienze di stage in varie aziende ristorative, grazie anche all'attività che svolgo da anni come animatrice e coordinatrice, presso un gruppo scout di Firenze. Un'attività dove il lavoro di squadra è essenziale per la crescita e la formazione di ragazzi nella fase pre-adolescenziale ed adolescenziale, e per poter organizzare un campo estivo, definendo il programma e gli impegni per tutte le giornate del campo. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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.* |  | Ottime capacità organizzative: dal momento in cui mi affidano un incarico, o nel caso in cui mi prefiggo un obiettivo, lo svolgo con impegno fino al termine, approfondendo le mie nozioni per raggiungere il mio scopo. La mia capacità organizzativa mi ha aiutato sia durante gli studi superiori riuscendo ad organizzarmi per conciliare lo studio alle attività extra-scolastiche, raggiungendo anche dei risultati molto soddisfacenti, sia nella vita di tutti i giorni, dovendo coprire lunghe distanze con i mezzi pubblici. Le attività extra-scolastiche in cui sono stata e sono impegnata attualmente sono: le attività di volontariato presso l'associazione ANT (principalmente durante raccolte fondi, mercatini ecc..), attività di educatrice con minori nei centri estivi, responsabile come capo Scout, socia- donatrice Avis e attività con l’associazione Helios. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Capacità e competenze tecniche**  *Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.* |  | Ottime capacità di utilizzo di tutte le attrezzature sia della grande che della piccola cucina .  Ottima conoscenza dei rischi che queste possono causare e ottima preparazione sulla sicurezza sul lavoro, avendo svolto un corso.  Buona manualità.  Buona capacità di coordinamento ed organizzazione sul posto di lavoro.  Ottima preparazione su preparazioni di base.  Conoscenza di base. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Capacità e competenze artistiche**  *Musica, scrittura, disegno ecc.* |  | Sono nel gruppo Scout da quando avevo 8 anni. Prima come partecipante alle attività poi come capo-responsabile.  Amo il teatro, in modo particolare i musical ed opere drammatiche.  Ho partecipato a corsi di teatro per due anni.  Mi diverto a scrivere brevi racconti.  Amo molto la lettura |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Altre capacità e competenze**  *Competenze non precedentemente indicate.*  **Capacità e competenze Informatiche** |  | Munita di attestato HACCP.  Corsi svolti: HACCP, Sicurezza sul lavoro, Corso di pronto soccorso, Catering, Banqueting, Corso di cucina molecolare, Corso di cucina macrobiotica.  Ho partecipato ad un progetto di Mobilità Internazionale per le scuole di II grado toscane che mi ha permesso di svolgere uno stage della durata di 15 giorni in Bretagna (FRANCIA) a Rennes  Microsoft Office, Word base, Excel base, posta elettronica, navigazione Internet. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Patente o patenti** |  | In conseguimento della patente di guida B |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Allegati** |  | Disponibile su richiesta: Attestato di diploma; Attestato di corso HACCP; Attestati di partecipazione ai corsi. |

**Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base art. 13 del** [**D. Lgs. 196/2003**](http://www.garanteprivacy.it/garante/doc.jsp?ID=722132)**.**