

INFORMAZIONI PERSONALI



Visintin Giovanna

via dei ciliegi 45, 31015 Conegliano (Italia)

3711410283

giovanna.visintin@gmail.com

OCCUPAZIONE PER LA QUALE
SI CONCORRE

Aiuto cuoco

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

15/05/2015–11/11/2015

Aiuto cuoco

Ristorante Il Sale srl, San Vincenzo (Italia)

Chef: Timothy Magee

Cucina tradizionale toscana/rivisitata

Preparazione ambiente, linea, mise en place.

Realizzazione e gestione partita primi piatti (pasta fresca/asciutta, risotti, salse e condimenti).

Aiuto nell'impattamento di amuse bouche e antipasti.

Gestione/evasione comande al pass. Gestione degli ordini ai fornitori e organizzazione del magazzino

20/04/2015–25/04/2015

Aiuto cuoco

Progetto gastronomico - Cucinaa Terni, Terni (Italia)

Chef: Benjamin Lung

Cucina tipica umbra

Preparazione ambiente e linea. Gestione partita antipasti

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

11/03/2015–12/05/2015

Qualifica professionale di "Aiuto Cuoco" legalmente riconosciuta ai sensi dell'articolo 14 legge 21/12/1978 n°845

Chef Academy, Terni (Italia)

Allestimento e sanificazione del posto di lavoro

Monitoraggio della qualità e conservazione delle materie prime e dei semilavorati

Metodi di cottura

Preparazioni/pulizia/taglio verdure, carne, pesce

Ambiente, mise-en-place e servizi

Attestato HACCP / Attestato sicurezza nei luoghi di lavoro per addetti ai servizi ristorativi

2005–2014

Laurea Magistrale / Ricercatrice

Laurea in "Science for Conservation and Restoration of Cultural Heritage" (110/110)

Impiego presso Università della Tuscia, Musei Vaticani (GRS), Heritage Malta, CNR-IVALSA, Istituto de Restauracion del Patrimonio (Università di Valencia), Cantieri di restauro, Teatro

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
spagnolo	C1	C1	B2	B2	B2
inglese	B2	B2	B2	B2	B2

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato

Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze organizzative e gestionali

Ottima capacità di adeguarsi ad ambienti multiculturali (conseguita grazie ad altre esperienze lavorative e di formazione all'estero). Buona capacità di gestione del lavoro individuale e di squadra in cui collaborano diverse figure professionali. Capacità di lavorare in situazioni di stress, in particolare legate alle scadenze e a condizioni di attività fisica pesante. Ottime capacità di problem solving (anche in caso di imprevisti).

ULTERIORI INFORMAZIONI

Referenze

Chef Andrea Goracci

Chef del ristorante Casa Magalotti - Chef resident

Specializzazione: Cucina generale, Cucina per celiaci, Birre in cucina

<https://it.linkedin.com/in/andreagoracci>

Chef Timothy Magee

Chef Ristorante Il Sale, Le Nuvole Bistrot, Noma

timmagee1972@gmail.com