

#### **AGNIESZKA LIS**

Cellulare: 3348240034

Email:lis1974aga@hotmail.com

36043, Camisano Vicentino (VI)

# Capacità e compentenze

- Uso esperto di coltelli e affettatrici
- Tecniche di conservazione degli alimenti
- Norme igienico-sanitarie alimentari
- Assistenza clienti
- Autonomia operativa

Istruzione e formazione 1992 SCUOLA PROFESSIONALE PASTICCERIA | PIONKI(POLONIA) QUALIFICA PROFESSIONALE PASTICCERA

SCUOLA MEDIA SECONDARIA DI PRIMO GRADO| PIONKI

Competenze linguistiche

Polacco: LINGUA MADRE Italiano: B1 Intermedio

Profilo Professionale

Professionista affidabile con anni di esperienza in negozi digastronomia, naturale propensione al lavoro di squadra e ottime capacità di vendita. Spiccato orientamento al cliente, flessibilità, doti relazionali e un'ampia conoscenza. Si dimostra abile nell'individuare i gusti dei clienti e guidarli nella scelta deiprodotti.

Trasferimento in ITALIA dal 01/09/2022

Esperienze lavorative e professionali

Emisfero dal 18/10/2022

Adetto vendita Panetteria Pasticceria Reparto produzione Pasticceria

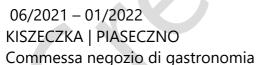
### PUTKA POLONIA Panetteria Pasticceria dal01/06/al 15/08/2022

Vendita al banco panetteria pasticceria

OLEWNIK POLONIA dal 01/01/2022 Banconista vendita al banco di salumi formaggi

Preparazione per la vendita di prodotti freschi e da banco

Organizzazione dei prodotti controllo delle scadenze prezzatura e rifornimento scaffali



- Preparazione per la vendita di prodotti freschi e da banco.
- Organizzazione dei prodotti, controllo delle scadenze, prezzatura erifornimento degli scaffali.

01/2021 – 05/2021 DEBOWYDYM | MOKOTOW Banconista gastronomia

- Pesatura, imballaggio ed etichettatura di prodotti sfusi.
- Conservazione della merce rispettando la catena del freddo per gli alimenti freschi e surgelati.
- Manutenzione ordinaria dei macchinari e degli utensili di lavoro.
- Lavorazione e taglio di prodotti da banco con la strumentazione adeguata.
- Vendita di prodotti da banco freschi e semilavorati tra cui insaccati, formaggi e latticini.

## **GROT | URSYNOW**

#### Banconista macelleria

- Riconoscimento a vista dei diversi tagli di carne, controllo della qualità dei prodotti e valutazione della sicurezza della produzione a protezione dei consumatori e dei lavoratori.
- Superamento delle ispezioni sanitarie mediante lacorretta impostazione delle temperature di stoccaggio delle carni e l'aggiornamento costante dei registri delle temperature di prodotti e celle frigo.
- Taglio, incarto, pesatura ed etichettatura degli ordini dei clienti.

03/2020 - 08/2020

TELBRIDGE | RADOM

Operatice call center

- Erogazione di informazioni ai clienti in merito ai servizi o prodotti, offerte commerciali e promozioni.
- Smistamento delle chiamate e richieste ai reparti e divisioni di pertinenza.

08/2019 - 12/2019

BAIKA | RADOM

Panettierapasticcera

- Elaborazione e introduzione di una nuova gamma di prodotti da forno avendo cura di mettere in risalto i prodotti locali.
- Gestione delle infornate per un uso efficiente dei forni e delle altre attrezzature.
- Cernita e lavaggio manuale della fruttaimpiegata per la preparazione di creme, gelatine e ripieni per paste, torte e dolci di vario genere.
- Gestione delle diverse fasi di lavorazione, riposo e cottura di impasti e paste sfoglia per la preparazione di prodotti da forno e da pasticceria.
- Preparazione di impasti per pane, panini, biscotti, cupcake, crostate e altri prodotti da forno.

02/2019 – 07/2019

CORE DI NAPULE | VILAGGIO MONTE GRAPPA

Aiuto cucina

- Collaborazione alla preparazione e presentazione delle pietanze.
- Pulizia giornaliera delle areedi lavoro, delle superfici e dei fuochi.
- Supporto nello svolgimento delle mansioni della cucina durante gli orari di punta.
- Carico e scarico delle lavastoviglie in modo rapido e organizzato.
- Collaborazione alla preparazione, taglio e lavorazione delle materie prime.

01/2009 - 07/2011

POSTE POLACCHE | VARSAVIA

• Smistamento di lettere e pacchi neitempi previsti

