



ILENIA NERA

@ ilenia.nera@gmail.com

☎ 3285971834

📍 Via monte Parioli 24 b
00048
Nettuno Roma

✈️ Abilità

Mi adatto facilmente a nuovi ambienti e metodi e sono molto predisposta a lavorare in gruppo. Ho moltissima voglia di lavorare e imparare.

🎯 Obiettivo

Migliorare e perfezionare le mie produzioni.

📁 Esperienza Professionale

- **Le bontà del forno** 1997 -
Aiuto fornaia 2002
Qui iniziò la mia formazione con panini, pizze, pizzette, ciambelline al vino e dolci da forno.
Chiuse nel 2003.
- **Italpan** 2005 -
Addetta alle vendite 2011
Con questo panificio industriale, imparai a relazionarmi col pubblico, conoscendo nuovi prodotti e le richieste della clientela.
- **Il Forno di Federico** Settembre
Aiuto fornaia (part time dalle 3:30 alle 7:30) 2012 -
In questo panificio aiutavo con la fine della Febbraio
preparazione dei pesi/ pezzature. 2013
Poi mi dedicavo a cornetti, ciambelle, bombe, pasticceria secca.
- **Santa Caterina** Ottobre
Aiuto cuoca (part time) 2013 -
Aiuto in cucina nella preparazione delle Agosto
verdure, primi, secondi, cotture in forno. 2015
- **Panificio Ronci** Maggio
Commessa 2016 -
In questo panificio passavo l'inverno da Gennaio
responsabile nel punto vendita di Latina, e 2019
l'estate nella preparazione di panini/ pizze e auto
commessa in estate al punto vendita di Anzio.
- **Dolce e salato** Gennaio
Fornaia 2019 -
In orario notturno svolgevo la mansione da Giugno
fornaia, quindi impasti, pezzature, cotture e 2019
dolci da forno.

Formazione Scolastica



Istituto

1997

Lievito madre e impasti misti con il Mulino Dell'Emilia e Emanuele Brancati, Lievito madre e grani antichi col mulino ViVa la farina e Marco Lattanzi del panificio Toscano