

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **VOLPI LUCIA**
Indirizzo **VIA IV NOVEMBRE, 17 CORNAREDO (MI)**
Telefono **3663712610**
Fax -
E-mail **zelandonai@gmail.com**

Nazionalità Italiana
Data di nascita 14/06/1957

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **2006-2017**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Cooperativa sociale Alatha onlus via Savona, 37, Milano**
 - Tipo di azienda o settore **Cooperativa sociale**
 - Tipo di impiego **Cuoca**
- Principali mansioni e responsabilità
 - Applicare le norme e i principi tecnici relativi alla sicurezza sul lavoro
 - Produrre la documentazione tecnica specifica per la propria mansione sulle materie prime
 - Organizzare e gestire l'ambiente di lavoro, gli strumenti e le attrezzature
 - Eseguire i compiti professionali connessi al proprio ruolo
 - Applicare le tecniche di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **2006-2010**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Cooperativa sociale Eta Beta arl onlus via Monviso, 10, Milano**
 - Tipo di azienda o settore **Cooperativa sociale**
 - Tipo di impiego **Prestatrice**
- Principali mansioni e responsabilità
 - Assistenza alla persona
 - Igiene e cura dell'ambiente
 - Aiuto nella vita di relazione
 - Prestazioni igienico-sanitarie di semplice attuazione, non infermieristiche e non specialistiche
 - Preparazione dei pasti e aiuto alle funzioni alimentari
 - Svolgimento di piccole commissioni

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **2005-2006**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Osteria Alla Grande via delle Forze Armate, 405, Milano**
 - Tipo di azienda o settore **Ristorazione**
 - Tipo di impiego **Aiuto cuoco**

- Principali mansioni e responsabilità
 - Supporto al cuoco durante preparazione dei piatti
 - Preparazione alimenti
 - Cura e pulizia della cucina e degli alimenti secondo le indicazioni del cuoco
 - Pesare e preparare gli ingredienti

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) 1971
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Istituto canossiane, via Bartolini, Milano
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio -
 - Qualifica conseguita Diploma media inferiore
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente) -

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

- Capacità comunicative
- Capacità di lavorare in equipe
- Capacità di problem solving
- Spirito di iniziativa
- Disponibilità e flessibilità
- Capacità di lavorare sotto pressione

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

INGLESE

BUONO

BUONO

BUONO

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.

Capacità di relazione con l'utenza, svolgendo le varie mansioni in sintonia e collaborazione con i colleghi.

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.

Dovendomi occupare dell'approvvigionamento alimentare e della successiva preparazione e distribuzione dei pasti, ho acquisito buone capacità logistiche.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Svolgendo le mie mansioni principalmente all'interno della cucina, le competenze tecniche sono relative a tutto ciò che si trova all'interno di essa.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

Cura nella presentazione del cibo.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

Elaborazione di menù adeguati alle esigenze.

PATENTE O PATENTI

ULTERIORI INFORMAZIONI

-

ALLEGATI

-