

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

-