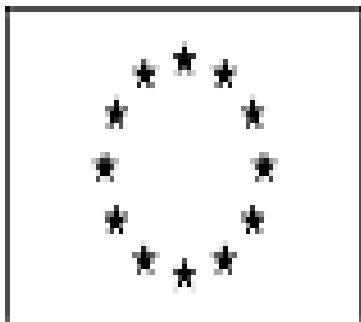


FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	MILITELLO MARIKA FEDERICA
Indirizzo	VIA NICOLA DATO, CATANIA
Telefono	3517975739
Fax	
E-mail	MARIUEL.1192@GMAIL.COM
Nazionalità	ITALIANA
Data di nascita	11/01/92

ESPERIENZA LAVORATIVA

- | | |
|---|--|
| • Date (da – a) | 2014 - 2015 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | L'ANGOLO DEI SAPORI, VIA TRANSITO CATANIA |
| • Tipo di azienda o settore | GASTRONOMIA |
| • Tipo di impiego | CUOCA |
| • Principali mansioni e responsabilità | PREPARAZIONE DEL CIBO <ul style="list-style-type: none">• Creare il menù• Cucinare le pietanze.• Controllare le preparazioni.• Curare la presentazione e la guarnizione dei piatti. |
| • Date (da – a) | 2016 - 2017 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | LA GROTTA DEL GALLO |
| • Tipo di azienda o settore | RISTORANTE |
| • Tipo di impiego | CUOCA |
| • Principali mansioni e responsabilità | PREPARAZIONE DEL CIBO <ul style="list-style-type: none">• CREARE MENU'• Cucinare le pietanze.• Controllare le preparazioni.• Curare la presentazione e la guarnizione dei piatti. |

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

2017 - 2018
BAR DI ERNESTO LAZZARA
 BAR
 BANCONISTA

- Accoglienza dei clienti.
- Presa in carico delle ordinazioni.
- Preparazione di caffè e cappuccini.
- Preparazione e somministrazione di cibi e bevande, secondo il menù del bar.
- Servizio al bancone e ai tavoli.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

2018 - 2019
LES CHEF
 MENSA
 BANCONISTA

- Accoglienza dei clienti.
- Presa in carico delle ordinazioni.
- Preparazione di caffè e cappuccini.
- Preparazione e somministrazione di cibi e bevande, secondo il menù del bar.
- Servizio al bancone e ai tavoli

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

2006 - 2011
IPSSEOA "Karol Wojtyla"
 ITALIANO, MATEMATICA, STORIA, INGLESE
 ATTESTATO DI TECNICO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE CUCINA.

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

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

INGLESE/FRANCESE

BASE

BASE

BASE

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.

BUONA CAPACITÀ DI COMUNICAZIONE

CAPACITÀ DI LAVORARE SOTTO STRESS

CAPACITÀ DI LAVORARE IN TEAM

ATTENZIONE AI DETTAGLI

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.

Senso dell'organizzazione

buona esperienza nella gestione di gruppi e progetti

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

BUON UTILIZZO DEL COMPUTER E DEI SUOI APPLICATIVI QUALI:

POWER POINT, OPENOFFICE.

BUONA PADRONANZA DELLA NAVIGAZIONE INTERNET

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

UTILIZZO DEI SEGUENTI MACCHINARI : AFFETTATRICE,

IMPASTATRICE E TUTTO QUELLO CHE CONCERNE IN CUCINA.

PATENTE O PATENTI

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

ATTESTATO PER CUCINA AI CELIACI

ALLEGATI

[Se del caso, enumerare gli allegati al CV.]