

INFORMAZIONI PERSONALI

Digiovanna Franco



ESPERIENZA PROFESSIONALE

1 Mag. 18–alla data attuale

Autrasporti

Autotrasporti Debeleac, cremona

1 Nov. 15–31 Gen. 18

Cuoco

Antica Locanda Il Bissone via F.Pecorari 3, cremona

24 Mar. 04–19 Gen. 15

Imprenditore e dirigente, ristorazione

Me stesso c/o Rist.Pizz. La Giara via C.Novella 3, cremona

4 Apr. 87–31 Dic. 03

operaio

Negrone Spa, cremona

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

diploma di scuola secondaria I grado

Scuola Media Statale U.V Vivaldi, porto empedocle(ag)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Competenze comunicative Buon rapporto comunicativo

Competenze organizzative e gestionali La gestione di un ristorante richiede ottime conoscenze organizzative e gestionali

Competenze professionali Padronanza assoluta nei lavori di cucina(preparazione di antipasti,primi,secondi,contorni e dessert)con maggiore esperienza nella preparazione di piatti a base di pesce. Indipendenza nella preparazione,dall'impasto alla cottura con forno a legna o gas,di pizze stese a mano con relative preparazioni.Perfetta conoscenza del servizio ai tavoli

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE

Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
---------------------------------	---------------	------------------------	-----------	-------------------------

Utente autonomo

Utente autonomo

Utente base

Utente base

Utente base

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

ULTERIORI INFORMAZIONI

Trattamento dei dati personali

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.