

Curriculum vitae

Angelone Giada Vincenza

Via xxv Aprile,84 – 53042 Chianciano Terme (SI)

Cell. 3478875504 Mail: vincenza.angelone@yahoo.com

Residenza: Via della Repubblica, 30 - Cesano Boscone (MI)

Nata a Fondi (LT) il 16/12/1971

Esperienze professionali

Apr-Ott 2016

Cuoca a chiamata presso hotel e ristoranti, sia con menù a la carte che fisso.

"Hotel Fortuna" Chianciano Terme, qui mi occupavo della preparazione giornaliera della preparazione del menù, antipasti, primi secondi, di cucina tipica toscana, con un altro collega "titolare".

Mag-Set 2014

Cuoca a chiamata presso Villa La Cassinella, Lenno Como.

Gen.2014 Mar2014

Cuoca presso ristorante Fish and Chips Manly Sydney in Australia

Mag 2013 -set 2013

Cuoca hostess di bordo in charter 36 metri, "India yacht" - Genova

Mar 2012 set 2012

Cuoca unica presso Hotel "Perugina" di Chianciano Terme Si cucina prettamente mediterranea e tipica toscana. Preparazioni pasta fresca, sia dessert per colazione che per il dopo pasto.

Marzo 2011 sett.2011

Chef turnante di partita per lavoro stagionale presso "Hotel Canado" Donoratico, Castagneto Carducci Livorno.

Nov.2009 sett .2010

Cuoca capo partita addetta ai secondi piatti presso "Admiral Palace" Chianciano Terme Si

Qui mi sono occupata della preparazione dei secondi piatti, carne e pesce, preparazione dolci, gestione magazzino. Cucina tradizionale toscana rivisitata e mediterranea.

Cura e attenzione estetica delle portate.

Apr.2009 Ott .2009

Cuoca in seconda, presso "Osteria dell'Orcia", Castiglione D'Orcia Si -Qui la mia mansione è stata quella di supporto allo chef in tutte le varie preparazioni: pasta artigianale, secondi , spiatto, preparazione buffet, pasticceria per menù a la carte e per il breakfast.

Studi e formazione

2003 Diploma Turistico aziendale, presso istituto "L. Bertarelli"- Milano,

2016 Attestazione HACCP conseguito a Chianciano T. (SI)

Conoscenze linguistiche

Inglese scritto e parlato buono

Tedesco scritto e parlato livello scolastico

In possesso Attestato hccp

Conoscenze tecniche

Preparazione pasta artigianale, lavorazione, tagli e cottura carne, pesce.

Pasticceria.

Cucina regionale italiana tradizionale rivisitata, mediterranea, gluten free, vegetariana.

Estetica e gusto delle portate. Elevata capacità di reggere lo standing di lavoro.

Caratteristiche individuali

Spiccato spirito di adattamento al contesto lavorativo, comunicabilità

Ottima resistenza ai turni di lavoro-Dinamicità ed intuitività

Massima serietà, igiene e cura del luogo e degli utensile di lavoro, professionalità ed impegno.

Patente B

INCENTIVI ALLE IMPRESE PER ASSUNZIONE

Incentivi art.4 della Legge 92/2012 per assunzione di donne di qualsiasi età, ovunque residenti e prive di un impiego regolarmente retribuito da almeno 24 mesi.

Gli incentivi consistono nella riduzione del 50% dei contributi previdenziali (contributi sociali dovuti all'INPS e premi assicurativi dovuti all'INAIL)

1. **sino a 12 mesi, se rapporto a tempo determinato** - prorogabile fino a 18 mesi per trasformazione a t.indeterminato
2. **sino a 18 mesi** se il rapporto è a tempo indeterminato

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi Decreto 96/2003

Chianciano, data

Giada Vincenza Angelone