



# Cinzia Simone

📍 27058, Voghera

☎ [REDACTED]

📧 [REDACTED]

🚗 Patente B

## Profilo Professionale

Cuoca con esperienza di oltre 17 anni nel campo: affidabile, con esperienza nella preparazione di primi piatti, secondi piatti, antipasti e contorni sia di carne che di pesce. Ottima esperienza nella gestione di grande affluenza di clientela, ottima gestione del lavoro di squadra.

## Capacità E Competenze

- Utilizzo attrezzature professionali
- Gestione cucina
- Buone doti interpersonali
- Tecniche di taglio
- Conoscenza cucina italiana
- Presentazione estetica dei piatti
- Professionalità
- Preparazione pasticceria
- Risoluzione problemi
- Gestione inventario cucina
- Abilità di filettatura

## Esperienze Lavorative E Professionali

06.2023 - Attuale

### **Onicotecnica**

Centro estetico Senza Pensieri - Voghera

- Esecuzione del trattamento ricostruttivo delle unghie a scopo estetico o/e di benessere seguendo precisi protocolli di lavoro e operando secondo le norme di igiene e sicurezza vigenti.
- Realizzazione di french manicure con posa di smalto semipermanente di diverse tonalità e applicazione di top coat seguendo le richieste dei clienti.
- Igienizzazione e disinfezione di tavoli, poltrone, strumenti e accessori professionali per manicure e pedicure seguendo le procedure previste.

06.2021 - 03.2023

### **Cuoco di ristorante**

Gate B - ristorante pizzeria - Rivanazzano Terme

- Preparazione dei piatti seguendo accuratamente le ricette.
- Preparazione di antipasti, primi, zuppe, contorni, piatti di carne e di pesce.
- Gestione dei fornitori del ristorante per garantire la qualità delle materie prime.
- Lavorazione degli impasti per la realizzazione dei dolci e dei prodotti da forno.
- Conservazione delle materie prime secondo le direttive HACCP vigenti.
- Pulizia e manutenzione della strumentazione e degli attrezzi della cucina.

01.2016 - 03.2020

### **Cuoco di ristorante**

Lallina S.r.l. - San Gaudenzio

- Controllo della preparazione delle basi per la realizzazione delle ricette.
- Controllo dell'integrità e del confezionamento delle merci prima dello stoccaggio.
- Preparazione di antipasti caldi e freddi in conformità alle ricette definite dal responsabile.
- Pulizia e manutenzione della strumentazione e degli attrezzi della cucina.
- Preparazione di diverse tipologie di buffet dolci e salati per eventi privati e aziendali.
- Conservazione delle materie prime secondo le direttive HACCP vigenti.
- Controllo delle corrette modalità di conservazione dei prodotti per garantire il mantenimento del sapore e della freschezza degli alimenti.
- Mantenimento della postazione di lavoro pulita e in ottime condizioni.
- Svolgimento di operazioni di precottura e abbattimento.
- Particolare attenzione alla qualità degli alimenti e alle tecniche di cottura.

01.2005 - 12.2015

### **Cuoco di ristorante**

Ristorante pizzeria Soleluna - Tortona

- Preparazione di antipasti, primi, zuppe, contorni, piatti di carne e di pesce.
- Gestione dei fornitori del ristorante per garantire la qualità delle materie prime.
- Controllo della preparazione delle basi per la realizzazione delle ricette.
- Conservazione delle materie prime secondo le direttive HACCP vigenti.
- Verifica della disponibilità delle materie prime in relazione ai piatti a menù.
- Preparazione di diverse tipologie di buffet dolci e salati per eventi privati e aziendali.

### **Istruzione E Formazione**

2000 - 2003

Diploma professionale abilitante, Cucina , Federazione italiana Cucina - Volpedo

### **Competenze Linguistiche**

**Italiano:** Lingua madre

Inglese: A1

 Principiante

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679) ai fini della ricerca e selezione del personale.

*Cinzia Simone*