

CURRICULUM VITAE

DATI PERSONALI

Nome e Cognome Serena Federzoni

Data e luogo di nascita 04/11/1989, Civitavecchia (rm)

Residenza via delle margherite 67 Santa Marinella (RM)

Domicilio via dei colli portuensi Roma

Cellulare 331 3201486

e-mail serena.federzoni@gmail.com

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- *Corso sommelier FISAR, durata 2 anni (ultimo anno, in corso).*
- *Corso primo livello sommelier FISAR*
- *Corso sushi base, scuola TuChef*
- *Corso Geometry (pasticceria 3d) con Dinara kasko, scuola Hangar 78*
- *Corso avanzato di cucina, FIC delegazione di Civitavecchia*
- *Corso base di cucina, FIC delegazione di Civitavecchia*
- *Corso gelato e pasticceria al cucchiaino, METRO ACCADEMI*
- *Coeso HACCP*

Esperienze professionali

Maitre, 07/2015 a attuale Taverna dell'olmo di di Michele Carla SNC Civitavecchia

- Intervista, selezione, formazione e supervisione del personale
- Gestione delle telefonate e delle richieste relative
- Assegnazione dei tavoli agli ospiti in base ai loro bisogni e alle esigenze di rotazione
- Responsabile della produzione e dell'impattamento dei dessert
- Accoglienza dei clienti
- Aiuto con la preparazione, l'allestimento e il servizio per gli eventi di catering
- Sporzionamento composizione e abbellimento dei cibi e servizio dei cibi ai camerieri
- Formazione dei nuovi assunti
- Direzione delle attività di uno o più lavoratori preposti all'assistenza nella preparazione e nel servizio dei pasti
- Richiesta e registrazione degli ordini dei clienti ed elaborazione del conto
- Promozione abile degli articoli elencati nella lista delle bevande e delle specialità settimanali del ristorante
- Spiegazione del menu agli ospiti dimostrando una conoscenza approfondita di prodotti alimentari e bevande e ingredienti
- Assistenza nella creazione di un programma di lavoro bi-settimanale per tutti i camerieri gli altri dipendenti di sala

Aiuto cuoco dal 10/2013 al 07/2015 P. M. Music bar srl

- Mantenimento di operazioni fluide e puntuali nella preparazione e nel servizio dei pasti
- Etichettamento e stoccaggio accurato degli ingredienti crudi tra cui ortaggi, carni, pesce, pollame, latticini e beni essiccati nei magazzini nelle ghiacciaie, nei freezer
- Miscela degli impasti, lavorazione di panini, di torte, di ciambelle ed esecuzione di attività di pasticceria
- Mantenimento di una conoscenza aggiornata della concorrenza locale e delle tendenze del settore della ristorazione
- Coinvolgimento attivo nel controllo dei costi, nella sanitizzazione, nello sviluppo del menu, nella formazione, nel reclutamento, nelle cene private e nel catering
- Conoscenza approfondita delle tendenze della ristorazione nel catering

Barista, 06/2012 a 08/2012 di a. Si. Di solfanelli Nicoletta Civitavecchia

Cassiera, 11/2010 a 02/2011 g. MF grandi magazzini fioroni, Civitavecchia

Chef de rang 08/2008 a 08/2017 Ideal srl, Civitavecchia

- **Aiuto cuoco 04/2010 a 10/2010 hotel San Giorgio, Civitavecchia**
- Preparazione di tutte le basi utili per la preparazione dei piatti, esecuzione dei vari compiti ordinati dai superiori eseguiti velocemente ed in maniera precisa.
- Assistenza allo chef nella preparazione degli antipasti, gestione pulizia dei piani di cottura
- Aiuto nello stoccaggio delle forniture sugli scaffali dispense e cella frigorifera
- Controllo dei cibi in dispensa e verifica di eventuali prodotti in scadenza
- Allestimento vetrina dolci con continuo ricambio dei prodotti.
- Assistenza allo chef nella rifinitura dei piatti e coordinamento della brigata di sala per segnalare gli ordini pronti, valido tramite fra camerieri e cuochi per la gestione degli ordini.

Barman 11/2008 a 04/2010 Amigorena Maria Fernanda, Civitavecchia

- Eccellente capacità di preparare i principali drink e cocktail
- Ottima capacità di miscelazione delle bevande
- Ottima capacità di memorizzazione degli ordini
- Ottima velocità nella preparazione di cibi e bevande
- Eccellente comunicazione con il cliente
- Ottima capacità di gestione del magazzino e degli ordini

Barista - cameriere di sala 05/2008 a 11/2008 Gran caffè snc

Istruzione

Diploma di scuola secondaria: 2007

Istituto (G. Baccelli) _ indirizzo ragioneria linguistico.

COMPETENZE INFORMATICHE

Buona conoscenza informatica.

COMPETENZE LINGUISTICHE

Discreta conoscenza dell'inglese.

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 D.lgs. 196/03.

Serena federzoni