

INFORMAZIONI PERSONALI

Anna Tagliabue


 [Redacted]
 [Redacted]
 [Redacted]

Sesso Femminile | Data di nascita 29/08/1987 | Nazionalità Italiana

OCCUPAZIONE DESIDERATA

Insegnante di pasticceria
**ESPERIENZA
PROFESSIONALE**

Da Settembre 2008 a Tuttora

Pasticcera

Pasticceria "Arte del dolce" con sede in Seregno (MB)

- Utilizzo in autonomia di macchinari ed attrezzatura specifica
- Realizzazione autonoma di torte classiche e Cake Design, pasticceria mignon, biscotteria
- Piccola produzione salata (pizzette e salatini misti di sfoglia)

Da Ottobre '07 a Settembre '08

Apprendista pasticceria

Pasticceria "Erreci" con sede in Paderno Dugnano (MI)

- Utilizzo di macchinari ed attrezzatura specifica in autonomia o in collaborazione con il pasticcere di laboratorio
- Realizzazione autonoma di pasticceria mignon, biscotteria
- Commessa al banco di vendita

Da Gennaio '07 a Giugno '07

Aiuto-Pasticcere

Pasticceria "Mariani" con sede in Seregno (MB)

- Utilizzo di alcune attrezzature per la realizzazione di pasticceria mignon e biscotteria sotto la guida del pasticcere di laboratorio

Giugno/Luglio 2005

Aiuto-Pasticcere

"Royal Hotel" con sede in Sanremo (IM)

- Utilizzo di alcune attrezzature per la realizzazione di dessert al piatto, biscotteria, torte da forno sotto la guida del pasticcere di laboratorio

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Agosto, Ottobre 2012

Cake Decorating

Partecipazione al corso di Cake Decorating presso le strutture Moddecor con sede a Cuvio (VA) e Cocorò di Missaglia (LC)

- Apprendimento e decorazione in autonomia di torte e muffins utilizzando pasta di zucchero

Da Settembre a
Giugno 2006 e 2007

Corso di lingua inglese

Corso gestito da International Club presso il Comune di Giussano (MB)

- Livello A.2.2 e conseguente B.1.2
- Punteggio esame finale 90/100

Anno Scolastico 2005/2006

Diploma di Tecnico dei servizi di ristorazione

I.P.S.A.R. Collegio Ballerini con sede in Seregno (MB)

- Principali materie studiate: economia, diritto, gestione aziendale, alimenti e alimentazione, inglese, francese
- Votazione 97/100

Anno scolastico 2003/2004

Attestato di qualifica Addetto ai servizi di ristorazione

I.P.S.A.R. Collegio Ballerini con sede in Seregno (MB), specializzazione cucina

- Principali materie studiate: cucina, sala-bar, ricevimento, principi di alimentazione
- Votazione 82/100

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	B1	B1	B1	B1
Francese	A1	A1	A1	A1	A1

Competenze comunicative

- Buone capacità di relazione interpersonale, sensibilità, empatia e socievolezza, apertura all'esperienza e disponibilità alla formazione.
- Buon livello di cooperazione nel lavoro in team, acquisito negli ultimi 13 anni di lavoro come dipendente ma a stretto contatto col mio datore di lavoro.

Competenze organizzative e gestionali

- Discrete doti organizzative ed autonomia nell'ambito delle attività svolte.
- Piacere nell'insegnare ed organizzare il lavoro in collaborazione, con discreta capacità nell'istruire persone con meno esperienza e/o con disabilità, disagio mentale (risorsa scoperta e sviluppata seguendo diversi ragazzi in stage, alcuni con forme di depressione, lieve sindrome di Down, autismo).

Competenze professionali

- Discreta conoscenza di macchinari, attrezzature, ricette e lavorazioni nell'ambito della pasticceria.

Competenze informatiche

- Utilizzo corrente del sistema operativo Windows 10 e buona padronanza degli strumenti Microsoft Office (Word, Outlook)
- Utilizzo quotidiano di Internet nell'ambito personale e del software Photoshop per elaborare immagini, foto ad uso personale.

Patente di guida

- Patente B / automunita
- Patente A / motomunita

ULTERIORI INFORMAZIONI

Dati personali

Ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 445/2000 nella forma vigente e consapevole delle responsabilità e delle pene stabilite dalla Legge per false attestazioni e mendaci dichiarazioni, sotto la mia personale responsabilità, dichiaro che le informazioni e i dati inseriti sono veritieri

Firma



Data 17-10-2022

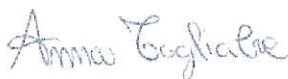
ALLEGATI

Lettera di presentazione

FIRMA

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196/2003 e del Regolamento UE 2016/679

Firma



Data 17-10-2022