|  |
| --- |
| ***CURRICULUM NARRATIVO : INFORMAZIONI GENERALI***  |
| **Inserire FOTO****In divisa**  | **COGNOME E NOME:**  |
| **Data di nascita:** |  **/ /** | **Comune di residenza:** |  |
| **Scuola:** | **I.P.S.S.E.O.A PIETRO PIAZZA, CORSO DEI MILLE,181 - 90124 PALERMO** |
| **Corso di studi (cucina,sala, accoglienza, pasticceria):** |  | **Classe frequentata:**  |  **sez.**  |
| **Conoscenza Lingua Inglese:**  | **Sì** ☐ **No** ☐ **Se sì indicare il livello**:  |  | **elementare (A1, A2), intermedio (B1, B2) avanzato (C1, C2)** |
| **Conoscenza Lingua Francese/Tedesco:**  | **Sì** ☐ **No** ☐ **Se sì indicare il livello**:  |  | **elementare (A1, A2), intermedio (B1, B2) avanzato (C1, C2)** |
| **Conoscenze Informatiche:** | **Sì** ☐ **No** ☐ **Se sì indicare il livello**:  |  | **elementare (A1, A2), intermedio (B1, B2) avanzato (C1, C2)** |
| **Certificazione sicurezza sul lavoro** | **Sì** ☐ **No** ☐ | **Certificazione alimentarista (HACCP)** | **Sì** ☐ **No** ☐ |
| **Mansione desiderata:** | **commis di cucina (aiuto cuoco), di sala bar, di pasticceria, accoglienza e promozione turistica** |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **HAI FATTO TIROCINI? ESPERIENZE DI P.C.T.O. (EX ALTERNANZA SCUOLA LAVORO)?** | **ESPERIENZE FORMATIVE** |
|  | *Raccontaci in quale struttura hai svolto attività formative extra-scolastiche, per quanto tempo, che cosa hai fatto, cosa hai imparato di nuovo, cosa ti è piaciuto e cosa non ti è piaciuto. (se hai fatto più di un’esperienza raccontacele tutte numerandole)***ESPERIENZA 1 (vari esempi)*** **Ho svolto attività formativa presso lo”STREET FOOD”svoltosi nel centro storico di Palermo durante il mese di Dicembre 2018; dove preparavo prodotti tipici siciliani(cannoli, iris, panino con la milza, pianelle e crocché) e pietanze di varie nazioni(paella di pesce, burrito) che venivano consumate per strada. In questa occasione mi sono operata anche nel settore “Gluten Free” effettuando degustazione di cibi a base di:chinoa,grano saraceno, amaranto con l'intento di aumentare gli standard nutrizionali mantenendo inalterate le qualità organolettiche.**

**ESPERIENZA 2*** **Tirocinio presso supermercati “Paghipoco” di Palermo (06/2018-08/2018). Inizialmente impiegata nel reparto macelleria mi sono state mostrate varie tecniche di pulizia e taglio delle carni e la preparazione di involtini hamburger e salsicce. In seguito sono stata affiancata allo chef di cucina nella preparazione del pasto per il personale ma in particolare nella preparazione dei pasti per il pranzo e dei dessert per la clientela. Ho imparato come gestire un'attività, un gruppo di persone, la clientela e le varie operazioni amministrative e imprenditoriali. Sono riuscita a mantenere alti standard professionali anche in situazioni di stress e di urgenza.**
 |
| **HAI MAI AVUTO ESPERIENZE PROFESSIONALI FUORI DAL CONTESTO SCOLASTICO (aziende)?**  |  **ESPERIENZE PROFESSIONALI** |
| **esempi*** **SHERBETH 09/2018 unitamente al maestro gelatiere preparavo le tipiche granite siracusane al gusto di limone e fichi. A contatto con la gente spiegavo e proponevo granite e gelati artigianali sia siciliani che di varie nazionalità.**
* **Durante il periodo scolastico, sotto la supervisione del professore di cucina ho collaborato nella preparazione di un apericena presso il Palazzo delle aquile alla presenza del sindaco di Palermo e dei maggiori esponenti internazionali in occasione dell'inaugurazione del Festival Internazionale del gelato.**
* **Nel corso dell'anno scolastico ho partecipato a varie manifestazioni preparando Quiche Lorraine, piatti tipici siciliani (buccellato, caponata) e valorizzando piatti poveri come la zuppa di lenticchie e pane.**
 |
|  |

|  |
| --- |
| **COMPETENZE ACQUISITE DURANTE LE ESPERIENZE PROFESSIONALI E DI P.C.T.O.** |
| *Raccontaci le competenze che pensi di avere acquisito durante le esperienze professionali, lavorative e di P.C.T.O** ***Organizzazione e svolgimento del carico di lavoro in modo autonomo ed efficiente***
* ***Cura della corretta igiene delle mani durante la manipolazione e la preparazione di prodotti per consumo alimentare, garantendo il lavaggio frequente con prodotti e disinfettanti;***
* ***Esecuzione degli incarichi affidati gestendo la pressione lavorativa;***
* ***Preparazione di impasti per pane, panini, biscotti, cupcake, crostate ed altri prodotti da forno;***
* ***Utilizzo di un approccio analitico nello svolgimento delle mansioni assegnate;***
* ***Gestione delle attività assegnate migliorandone i tempi di esecuzione;***
* ***Gestione delle fasi di confezionamento dei prodotti e della sigillatura utilizzando strumenti e attrezzature idonee;***
* ***Peso, miscela e impasto secondo le specifiche ricette;***
* ***Uso di una comunicazione capace di facilitare i rapporti e favorire l’attività;***
* ***Attenzione e rispetto delle istruzioni e suggerimenti nell’esecuzione delle attività richieste;***
* ***Gestione di imprevisti e problemi lavorativi con rapidità ed efficienza;***
* ***Variazione di orari e sedi lavorative in caso di necessità;***
* ***Supporto e collaborazione con i colleghi nella gestione degli incarichi assegnati;***
* ***Preparazione e compilazione di etichette e cartellini di vendita, elencando ingredienti,luogo di produzione e confezionamento secondo le norme previste;***
* ***Partecipazione a workshop e corsi di formazione riconosciuti per apprendere nuovi approcci alle materie prime e migliorare la propria tecnica***
* ***Gestione delle infornate per uso efficiente dei forni e delle altre attrezzature***
* ***Produzione di dolci tradizionali, panettoni artigianali e prodotti di pasticceria di vario genere***
* ***Pulizia e manutenzione di strumenti, utensili e superfici usate per la preparazione degli alimenti per prevenire i rischi di contaminazioni;***
* ***Cernita e lavaggio manule della frutta impiegata per la preparazione di creme, gelatine e ripieni per paste, torte e dolci di vario genere***
* ***Gestione delle diverse fasi di lavorazione, riposo e cottura degli impasti e paste sfoglia per la preparazione di prodotti da forno e pasticceria***
* ***Creazione di elaborati vassoi di dolci per eventi di catering***
* ***Aiuto alla creazione di torte nuziali***
* ***Collaborazione alla sanificazione di locali usando dispositivi di protezione e prodotti sanificanti adatti***
* ***Preparazione di impasti di pasticceria dolce e salata***
* ***Preparazione e decorazione di piccola pasticceria fresca e secca***
* ***Decorazione di torte con elementi ed ingredienti classici o personalizzati secondo i gusti dei clienti***
* ***Preparazione di creme, farciture e decorazioni e e abbattimento per la conservazione***

**Cancellare le voci non interessate o aggiungere altre competenze acquisite.** |

|  |
| --- |
| **PERCHE’ VUOI PARTECIPARE AL PROGETTO APPRENDISTATO ?** |
| Raccontaci (in almeno 10 righe) perché hai scelto di candidarti, cosa ti aspetti da questa esperienza, come pensi di affrontare e vivere quest’avventura lontano da casa e tutto quello che ti viene in mente a proposito di questo progetto.esempioHo scelto di candidarmi perché credo che occasioni come queste non capitano tutti i giorni. Andare a lavorare per me non è mai stato un divertimento, ogni singolo minuto che passo sul posto di lavoro cerco di apprendere il più possibile, e credo che quest’avventura sia la perfetta per imparare. Io sono sempre stata una ragazza che ama viaggiare, quindi non è un problema vivere questa nuova parte della mia vita lontano da casa, da quando ho cominciato a lavorare, sono diventata molto più autonoma di quanto lo ero già e quindi sono sicura di sapermela cavare anche senza i miei genitori. Mi aspetto di imparare molto da questo viaggio ed esperienza lontano da casa, di apprendere il più possibile perché questo è quello che voglio realmente, amo quello che faccio e sono sicura di poter dare il massimo di me durante questa esperienza. Il mio pensiero su questo progetto: trovare la speranza in delle opportunità lavorative sia per il presente e magari anche per il futuro. |
|  |
|  |
|  |

Si autorizzaal trattamento dei dati ai sensi **dell’art. 13 D.lgs. 196/03**

|  |  |
| --- | --- |
| **Firma**  |  |