|  |
| --- |
| ***CURRICULUM NARRATIVO : INFORMAZIONI GENERALI***  |
| ***Immagine che contiene Viso umano, vestiti, sorriso, Uniforma da chef  Descrizione generata automaticamente*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* ***(guardare le eventuali competenze dei settori cucina, sala e bar, pasticceria, accoglienza turistica alla fine del curriculum)***DURANTE LE MIE ESPERIENZE PROFESSIONALI, LAVORATIVE E DI PCTO, SIA ALL’INTERNO CHE ALL’ESTERNO DELLA SCUOLA HO ACQUISITO LE SEGUENTI COMPETENZE:1. Ho svolto il lavoro in modo autonomo ed efficiente;
2. Ho avuto la corretta igiene delle mani durante la manipolazione e la preparazione di prodotti per consumo alimentare, garantendo il lavaggio frequente con prodotti e disinfettanti;
3. Ho eseguito incarichi affidati gestendo la pressione lavorativa;
4. Durante il lavoro ho curato la Pulizia e igienizzazione delle superfici e delle attrezzature utilizzate;
5. Sono in grado di preparare impasti per pane, panini, biscotti, cupcake, crostate ed altri prodotti da forno;
6. Sono in grado di pulire e deliscare il pesce e e preparare molluschi e crostacei per la cottura
7. So effettuare la porzionatura degli alimenti e mise en place come da indicazioni dello chef;
8. Gestione della cottura e coordinamento dell’uscita di paste e risotti;
 |

|  |
| --- |
| **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**  |  |

*Esempi di competenze acquisite* ***CUCINA***

* 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;
* Pulizia e igienizzazione delle superfici e delle attrezzature utilizzate;
* Assistenza ai capi partita per la preparazione del servizio;
* Pulizia e deliscatura del pesce e preparazione di molluschi e crostacei per la cottura
* Porzionatura degli alimenti e mise en place come da indicazioni dello chef;
* Gestione della cottura e coordinamento dell’uscita di paste e risotti;
* Preparazione di cestini di pane, focaccia e grissini;
* Pulizia, taglio e precottura di frutta, verdura e altri alimenti;
* Variazione di orari e sedi lavorative in caso di necessità;
* Controllo della cottura degli alimenti, monitoraggio di fuochi e forni;
* Gestione e monitoraggio delle friggitrici e griglie
* Preparazione di affettati e di piatti freddi
* Allestimento dell’area di lavoro per il cuoco con utensili e stoviglie adatte al tipo di lavorazione
* Assistenza alla brigata di cucina per le attività di allestimento e sgombero delle aree di lavoro
* Pulizia e manutenzione di strumenti, utensili e superfici usate per la preparazione degli alimenti per prevenire i rischi di contaminazioni;
* Igienizzazione degli ambienti e delle attrezzature di lavoro
* Pulizia manuale di piatti, pentole, utensili di cucina e carico e scarico della lavastoviglie
* Pulizia manuale e lavaggio accurato di stoviglie posate, e cristalleria
* Realizzazione di salse semplici, decorazioni di base e farciture
* Impiattamento delle portate in base ai parametri estetici richiesti
* Preparazione di impasti di pasticceria dolce e salata
* Organizzazione e sistemazione delle attrezzature in maniera accurata e funzionale
* Controllo e rifornimento della dispensa e delle celle frigorifere
* Rifornimento costante delle postazioni con utensili e spezie per permettere la massima operatività
* Svolgimento di operazioni di precottura e abbattimento
* Precisione e qualità nella preparazione dei piatti
* Rispetto delle procedure di igiene e sicurezza in conformità alle normative in materia

Esempi di competenze acquisite ***sala bar***

* Accoglienza dei clienti al bar e gestione impeccabile al bancone e ai tavoli;
* Preparazione al bancone di dolci e salati, aperitivi, bevande analcoliche e prodotti di caffetteria;
* Presentazione di menù e raccolta di ordinazioni della clientela;
* Preparazione e decorazione di caffè, latte e cappuccini, aperitivi, piatti freddi e generi di pasticceria e gelateria;
* Cura della pulizia e dell’igiene quotidiana dell’area bar e di superfici e piani di lavoro;
* Sistemazione e sbarazzo dei tavoli;
* Somministrazione di bevande a base alcolica e analcolica, cocktail classici e di tendenza;
* Mise en place della sala, disposizione dei coperti e preparazione del menage;
* Lavaggio di macchine e apparecchiature utilizzate per il caffè, pulizia del lancia vapore e di filtri e portafiltri;
* Presentazione dell’offerta gastronomica e della carta dei vini;
* Sistemazione e pulizia della sala ristorante;
* Allestimento e riordino della sala di ristorazione;
* Servizio a buffet di vivande e bevande;
* Allestimento di buffet per aperitivi ed antipasti e rifornimento costante durante il servizio.
* Cancellare le voci non interessate o aggiungere altre competenze acquisite.

***Esempi di competenze acquisite pasticceria***

* 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

*Esempi di competenze acquisite* ***accoglienza turistica***

* Organizzazione e svolgimento del carico di lavoro in modo autonomo ed efficiente
* Accoglienza dei clienti front office e gestione impeccabile degli stessi durante le fasi di registrazione;
* Esecuzione degli incarichi affidati gestendo la pressione lavorativa;
* Uso dei più conosciuti strumenti informatici del settore di accoglienza turistica;
* Utilizzo di un approccio analitico nello svolgimento delle mansioni assegnate;
* Gestione delle attività assegnate migliorandone i tempi di esecuzione;
* Organizzazione delle attività in base all’urgenza e al carico di lavoro assegnato;
* Approccio del servizio finalizzato alla piena soddisfazione del cliente;
* 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;
* Risposte alle domande dei clienti sugli eventi in corso e sulle offerte della struttura;
* • Offerta di un servizio competente rispondendo alle domande e accogliendo con cordialità tutti i clienti
* • Accoglienza, risposta alle domande e anticipazione delle esigenze degli ospiti
* • Offerta di un servizio clienti completo mediante la distribuzione di programmi, la risposta a domande e la vendita di merchandising;
* • Risposta alle domande relative al territorio e ai servizi del trasporto pubblico
* • Cura, pulizia e organizzazione delle aree di lavoro.
* • Supporto ai clienti che hanno prenotato posti a sedere fornendo indicazioni del percorso
* • Accoglienza del pubblico e instradamento verso le aree consentite o i posti assegnati
* • Accoglienza e assistenza informativa del pubblico all’ingresso;
* • Controllo della validità dei titoli di accesso nell’area d’ingresso;
* • Gestione degli imprevisti secondo le procedure del piano di gestione dell’evento
* • Distribuzione di vplantini e materiale informativo;
* • Monitoraggio dell’area di competenza e segnalazione al responsabile di comportamenti illeciti
* • Organizzazione e conduzione di attività per grandi e piccoli gruppi di ospiti/clienti