

ROSA MARIA ROMERO



00060 Formello Roma

Cell. 333-2154494

E-mail rosa.romero@hotmail.it

DATI PERSONALI

data e luogo di nascita: 30 gennaio a Lima in Perù

cittadinanza: italiana

stato civile: nubile

automunita: patente b

titolo di studio: diploma di scuola superiore magistrale

lingue conosciute: spagnolo madrelingua; italiano fluente; inglese scolastico

hobby: lettura musica cinema e teatro

CURRICULUM VITAE

SOMMARIO DELLE ESPERIENZE

Ho sviluppato la mia esperienza lavorativa nel settore ristorazione, ricoprendo posizioni di crescente responsabilità.

La capacità di programmare ed organizzare l'attività lavorativa, di instaurare buone relazioni con il gruppo di lavoro, di avviare e consolidare rapporti con la clientela insieme alla passione per il lavoro, completano la mia figura.

ESPERIENZE PROFESSIONALI

AD OGGI:

Cuoca e servizio catering con mansione di addetta alle consegne presso RISTOART S.R.L., Via Degli Olmetti 38, 00060 Formello Roma.

DA DICEMBRE 2017 FINO AD AGOSTO 2019

Cuoca e capo reparto presso Villa PIA, via Ramazzini n 93 00151

Esperienza nella ristorazione sanitaria.

DA OTTOBRE 2011 A NOVEMBRE 2017. Cuoca unica responsabile presso il nido "One to Three" Libellula in via Quarenghi 22 a Milano. Nel dettaglio: preparazione pasti interni, diete personalizzate, collaborazione per la stesura menù stagionali, preparazione pasti veicolati, unitamente alla compilazione dei moduli HACCP. Contestualmente all'attività di cuoca che ho svolto part-time dal 2010. Ho svolto anche attività come baby-sitter come si può evincere dalle lettere di referenze che allego.

NOVEMBRE 2010. cuoca presso l'azienda Milano ristorazione Spa che gestisce la ristorazione scolastica del comune di Milano gennaio 2010 cuoca presso il ristorante self-service Il posto giusto a Milano

LUGLIO 2008. cuoca e pasticciera presso lo showroom dell'azienda Slower srl

SETTEMBRE 2007. cuoca presso la società di ristorazione collettiva Onama spa operante in zona fiera di Milano city e fiera di Rho

DA NOVEMBRE 2007 A GIUGNO 2008. cuoca presso la società Milano ristorazione Spa.

DA GENNAIO 2002 AD AGOSTO 2007. responsabile di laboratorio pasticceria gastronomia cucina. Nel dettaglio: acquisto materie prime, gestione relazioni con clienti leader e fornitori, allestimento ricevimenti e grandi eventi, contatti con fiere, catering, ristorante, slow food (ROMA)

1998-2001. addetta laboratorio gastronomia e cucina (ROMA)

1993-1997. addetta laboratorio pasticceria gelateria (ROMA)

1991 2007. azienda operante nel settore della ristorazione come pasticciera addetta al banco caffetteria e tavola calda (ROMA)

1992. addetta al banco caffetteria e pasticceria e cassa (ROMA)

CORSI DI AGGIORNAMENTO:

GENNAIO 2019 Certificato HACCP

MARZO 2017 Certificato HACCP

MARZO 2017 Corso per direttore di mensa

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali tenendo in considerazione l'introduzione del GDPR e del D.Lgs. 101/2018