

Gheza Diana

OCCUPAZIONE PER LA
QUALE SI CONCORRE
POSIZIONE RICOPERTA
OCCUPAZIONE
DESIDERATA
TITOLO DI STUDIO
OBIETTIVO
PROFESSIONALE

Cuoca appassionata, affidabile e dalla forte motivazione di crescere nel settore enogastronomico.

Nel corso delle mie esperienze lavorative ho perfezionato l'uso dei principali strumenti e tecniche della cucina, dimostrando tanta passione, elasticità mentale, ottime doti comunicative ed interpersonali oltre a spirito di squadra e capacità di stabilire le priorità organizzando il proprio lavoro in maniera rigorosa e orientata al raggiungimento degli obiettivi.

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Docenza
Settembre- Giugno
2022/2023

Docenza di tecnica alberghiera e pratica di cucina

Chef di cucina
Giugno 2019 - Attuale
Ristorante Navertino
Borno

- Coordinazione di un team
- Organizzazione delle postazioni di lavoro e delle mansioni della brigata di cucina
- Supervisione del rispetto costante delle normative HACCP nella cucina
- Organizzazione piano di pulizie
- Elaborazione di menù, modifica dei prezzi e ideazione di offerte
- Selezione di utensili e attrezzature idonee per il taglio, la preparazione e la cottura.
- Preparazione e predisposizione della linea per il servizio.
- Elaborazione di piatti tradizionali e innovativi.
- Impiattamento e guarnizione accurata e creativa delle pietanze
- Attenta gestione della brigata e della linea di cucina
- Scelta attenta dei fornitori e gestione dei termini di servizio per garantire i prezzi migliori senza rinunciare alla qualità.
- Gestione efficiente degli ordini speciali, comprese le preparazioni per clienti con esigenze alimentari particolari.
- Sviluppo di strategie per il controllo dei costi.

Capo partita
Agosto 2016 - Marzo 2019
Hotel Villa Principe Leopoldo
Lugano

- Organizzazione e supervisione del servizio nell'area di competenza
- Accurata supervisione della preparazione della linea

- Precisione e qualità nella preparazione dei piatti
- Gestione totale della partita e dei commis
- Assistenza allo chef nello svolgimento ottimale di tutte le richieste alla brigata di cucina per le attività di allestimento e sgombero dei piani di lavoro. Controllo e rifornimento della dispensa e delle celle frigorifere
- Impiattamento delle portate in base ai parametri estetici richiesti.

Capo partita
Febbraio 2014 - Ottobre 2015
Wood Restaurant
Gallarate

- Rispetto di tutte le norme HACCP
- Elaborazione del menù giornaliero e stagionale con lo chef
- Assistenza allo chef nella preparazione della linea e del servizio
- Totale gestione della mia partita di stage

Chef
Maggio 2013 - Settembre 2013
Resù
Lozio

- Supervisione del rispetto costante delle normative HACCP nella cucina.
- Supervisione della conservazione degli alimenti e degli standard di qualità alimentari.
- Verifica del corretto impiattamento e cura dell'estetica delle portate.
- Programmazione dell'acquisto di materie prime in base alle scorte, alla stagionalità e all'afflusso di clientela.
- Controllo qualità delle portate sul piano del gusto, dell'impiattamento e dell'estetica

Capo partita
Novembre 2011 - Aprile 2013
Hotel St Raphael
Madonna di Campiglio

- Lavoro stagionale
- Piena gestione della partita
- Assistenza allo chef nella preparazione e nell'impiattamento
- Rispetto delle norme HACCP

ISTRUZIONE E
FORMAZIONE

- 2018 Attestato di capacità federale, ristorazione, Scuola professionale - Trevano (Svizzera)
- 2007 Qualifica a livello europeo, Operatrice alimentare, Alberghiero e ristorazione, CFP - Ponte di Ponte di Legno

Lingua madre

Italiano

Altre lingue

	COMPRENSIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	A2	A2	A2	A2	A2
Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto					
Francese	A1	A1	A1	A1	A1
Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisito. Inserire il livello, se conosciuto					

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze comunicative

Possiedo buone competenze comunicative acquisite durante le mie esperienze di lavoro passate in quanto ho sempre lavorato in teams.

Competenze organizzative
e gestionali

Possiedo buone capacità organizzative e gestionali in quanto ho lavorato sia da sola che in gruppo e attualmente sono a capo di una cucina con 3/4 persone.

Competenze professionali

- Cura nella scelta delle materie prime
- Uso professionale dei principali attrezzi e strumenti di cucina
- Cura nella scelta delle materie prime di qualità
- Tecniche di impiattamento e guarnizione
- Attenzione per le diverse esigenze alimentari
- Controllo dei costi
- Organizzazione della cucina
- Conoscenza delle varie tecniche della preparazione degli alimenti
- Elaborazione delle ricette e pianificazione dei menù
- Conoscenza delle norme igienico alimentari
- HACCP
- Procedure di controllo qualità e approvvigionamento
- Conoscenza dei metodi di conservazione degli alimenti
- Gestione del budget
- Pulizia e senso dell'organizzazione
- Concentrazione e disciplina

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi

Intermedio	Intermedio	Intermedio	Intermedio	Intermedio
------------	------------	------------	------------	------------

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato
 Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Sostituire con il nome dei certificati TIC

Altre competenze

Patente di guida

AB

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni
 Presentazioni
 Progetti
 Conferenze
 Seminari
 Riconoscimenti e premi
 Appartenenza a gruppi /
 associazioni
 Referenze
 Menzioni
 Corsi
 Certificazioni

Premiata come miglior media del Canton Ticino nell'anno accademico 2018

ALLEGATI

"Il sottoscritto, ai sensi e per gli effetti delle disposizioni contenute negli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 e consapevole delle conseguenze derivanti da dichiarazioni mendaci ai sensi dell'articolo 76 del predetto D.P.R. n. 445/2000, sotto la propria responsabilità dichiara che le informazioni contenute nel presente curriculum corrispondono a verità"

Firma

"Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679)"

Firma

Luogo, data

Borno 1/09/2023

Firma