

## INFORMAZIONI PERSONALI

Greta Gemmi

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

Di recente nel settore enogastronomico, ma con forte determinazione alla crescita professionale. Si può contare su una buona competenza in questo ambito in virtù della quale posso sostenere agevolmente le esigenze aziendali dimostrando la capacità di raggiungere gli obiettivi prefissati. So inserirmi rapidamente in nuove organizzazioni di lavoro grazie a buone doti comunicative, predisposizione al lavoro di squadra e attitudine positiva e propositiva. Desiderosa di mettere in pratica l'esperienza operativa acquisita nell'ambito della ristorazione con lo scopo di crescere sempre di più e di far crescere la realtà con cui collaboro.

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

Docenza Docenza di igiene e sicurezza alimentare e parte pratica di cucina  
Settembre- Giugno  
2022/2023

Docenza Docenza di igiene e sicurezza alimentare e parte pratica di cucina  
Settembre- Giugno  
2023/2024

Chef privata  
Aprile 2022 - Attuale  
North Lamb Norvegia

Responsabile nella preliezione di piatti con le parti di carne selezionate dall'azienda con la finalità di presentare al meglio il prodotto per fini commerciali per concludere al meglio il rapporto di vendita con le aziende italiane.

Chef di cucina  
Marzo 2018 - Attuale  
Ristorante al Resù  
Lozio

Approvvigionamento degli ingredienti e gestione dei rapporti con i fornitori.  
Direzione della brigata di cucina e istruzione del personale di sala per il servizio  
Ideazione di nuove ricette in base alle stagionalità dei prodotti e alle tendenze di  
Selezione di utensili e attrezzature idonee per il taglio, la preparazione e la  
cottura.  
Personalizzazione di primi, secondi e contorni in base alle preferenze e alle  
esigenze alimentari del cliente  
Preparazione e predisposizione della linea per il servizio.  
Elaborazione di piatti tradizionali e innovativi.  
Impiattamento e guarnizione accurata e creativa delle pietanze  
Verifica delle norme di igiene alimentare e di sicurezza sul posto di lavoro.  
Attenta gestione della brigata e della linea di cucina  
Accurata supervisione della preparazione della linea  
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.

Aiuto cuoca  
Giugno 2021- Gennaio 2018  
Ristorante al Resù  
Lozio

Assistenza 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.

Cuoca stagista  
Settembre 2016 - Ottobre 2016  
Progetto Esmeralda Forte Village  
Santa Margherita

Periodo di stage durante il periodo scolastico, nell'hotel Villa del parco all'interno del villaggio.  
Mi occupavo delle mansioni assegnate dallo Chef o dai vari chef di partita per la preparazione della linea.  
Durante il periodo di stage ho avuto l'opportunità di lavorare in tutte le partite in quanto ogni settimana mi davano l'opportunità di cambiare, così facendo ho partecipato alla lavorazione di tutti i settori comprese le colazioni.

Cuoca stagista  
Maggio 2016 - Giugno 2016  
Ristorante al Campanile  
Darfo Boario Terme

Un ristorante di piccole dimensioni in cui la cucina non era divisa per partite; infatti, ho avuto l'opportunità di affiancare lo Chef e l'aiuto Chef in tutte le preparazioni dalla linea fino al piatto finito.  
Ho avuto anche il compito di gestire in solitaria l'uscita dello stuzzico e dei dolci.

Cuoca stagista  
Maggio 2015 - Giugno 2015  
Osteria al Cantini  
Borno

Un ristorante di piccole dimensioni in cui la cucina non era divisa per partite, infatti, ho avuto l'opportunità di affiancare lo Chef e l'aiuto Chef in tutte le preparazioni dalla linea fino al piatto finito.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Laurea triennale: Scienze e tecnologie erboristiche  
Università Statale di Milano  
Diploma all'istituto Olivelli Putelli di Darfo Boario Terme: Alberghiero 2017

## COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B2	B2	B2	B2	B2
	Sostituire con il nome del certificato di lingua acquisto. Inserire il livello, se conosciuto				
Francese	B1	B1	B1	B1	B1
	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 1, 2 persone.

Competenze professionali Cucina tradizionale e rivisitata  
Tecniche di panificazione  
Padronanza della strumentazione di cucina  
Abilità nella lavorazione di carni e pesci  
Doti di organizzazione e pianificazione  
Tecniche di porzionatura e controllo dei costi  
Conoscenza delle tendenze alimentari  
Passione per la cucina  
Impiattamento e presentazione delle portate  
Capacità organizzative  
Uso delle attrezzature di cucina  
Eccellenti abilità di comunicazione interpersonale

Competenze digitali	AUTOVALUTAZIONE				
	Elaborazione informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
	Intermedio	Intermedio	Intermedio	Intermedio	Intermedio
Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato					
<u>Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione</u>					

Sostituire con il nome dei certificati TIC

Altre competenze

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni  
Presentazioni 2023 Premiata come miglior cuoca giovane d'Italia secondo la guida Slow Food.

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

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

Lozio 1/09/2025

Firma