

CURRICULUM VITAE

Monica Travini

PROFILO PROFESSIONALE

Professionista seria e precisa, con ampia esperienza nel settore della ristorazione. Ho sviluppato solide competenze operative e organizzative, unite a grande flessibilità, capacità di lavorare in team e volontà di apprendere nuove mansioni. Abituata a gestire ritmi elevati, imprevisti e responsabilità.

ESPERIENZE PROFESSIONALI

2023 – 2024 | Barista – Borno Ski Area (Italia)

- Servizio al banco • Gestione cassa • Pulizia del locale

2023 | Operaia addetta alla vendemmia – Clementi Wine, Valpolicella (Italia)

- Raccolta uva e attività di supporto

2023 | Barista – SurfCafè, Somo (Cantabria, Spagna)

- Servizio banco • Cassa • Carico merce • Pulizia tavoli

2023 | Personale di servizio – SurfToLive, Somo (Cantabria, Spagna)

- Accoglienza clienti • Check-in/out • Preparazione pasti • Pulizia camere e aree comuni

2022 – 2023 | Barista e magazzino – Birrificio Artigianale Curtense, Passirano (BS)

- Stoccaggio • Preparazione ordini • Consegne • Spillaggio birra • Aperitivi

2021 – 2022 | Responsabile cucina – Awake Park, Dello

- Creazione menù • Food cost • Gestione turni • Fornitori e ordini

2020 – 2021 | Cuoca – El Licinsi di Kilometri Zero

- Dessert • Antipasti • Realizzazione menù

2020 | Barista – Awake Park, Dello

- Caffetteria • Bartender

2018 | Showcooking – Ascom Bergamo

- Pizze gourmet • Video dimostrativi

2008 – 2020 | Collaboratrice – Ristorante Villa Alghisi, Verolavecchia

- Dessert • Supporto cucina e pizzeria • Sala

2017 | Barista – Bar al Parco, Verolanuova

- Servizio bar e tavoli

DOCENZE – CFP ZANARDELLI, CLUSANE D'ISEO

La Biscotteria da Tè – Corso per Adulti (25/10/2021 – 3 ore)

- Tecniche di preparazione, impasti, cottura, supporto pratico

Pasticceria (26/04/2022 – 25/05/2022 – 40 ore)

- Pasticceria base e intermedia • Creme • Frolle • Lievitati • Dessert al piatto

Lavorazione Prodotti da Forno – GOL (24/10/2022 – 30/11/2022 – 32 ore)

- Impasti dolci e salati • Tecniche di formatura e cottura • Laboratorio pratico

Finger Food Salati – Corso per Adulti (16/01/2023 – 17/01/2023 – 3 ore)

- Realizzazione finger food salati • Assemblaggio • Presentazione

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Diploma di Liceo Artistico – Bruno Munari (2004–2009)

Corsi Cast Alimenti:

- Panettone e lievitati moderni (2015)
- Panettone senza glutine (2015)
- Torte moderne (2016)
- Dessert creativi da ristorazione (2016)

COMPETENZE

- Comunicative: teamwork, gestione imprevisti, vendita, cordialità, pazienza
- Organizzative: velocità, precisione, ordine, autonomia, priorità
- Digitali: email, browser, ricerca online, social

- Artistiche: disegno tecnico e artistico, creatività applicata
- Lingue: Inglese B2

DICITURE FINALI

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 Brescia, 17/11/2025

Firma _____