



Curriculum Vitae Europass



Informazioni personali

Cognome(i)/Nome(i) **Sanna Silvia Sofia**
Indirizzo(i) [redacted] 0 Sassari Italia citta.
Telefono(i) [redacted]
E-mail [redacted]
Cittadinanza Italiana
Data di nascita [redacted] /1995
Sesso Femminile

Occupazione desiderata/Settore professionale

Diplomata con forti capacità comunicative e organizzative acquisite nel settore alberghiero.
tecnico di laboratorio e d'istruzione nell'ambito scolastico.

Esperienza professionale

25/07/2020 a tutt'oggi

“Strett 28” Bar ristorante. Zona Predda Niedda strada 28, Sassari (Italia)

Istruzione e formazione

25/04/2013-05/05/2013

Attestato di “Qualifica Professionale Operatore di Ristorazione”.

Acquisito presso presso:

“I.P.S.E.O.A”. “ Istituto Professionale per i Servizi per l’Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera”

Via Cedrino Sassari (Italia).

Diploma di scuola Superiore "I.P.S.A.R." voto 92/100

Acquisito presso presso:

"Istituto Professionale Servizi Alberghieri Ristorazione" (Sala e Vendita e Cassa).

Via Cedrino Sassari (Italia).

Competenze specifiche - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati,valorizzando i prodotti tipici-

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera-

- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche-

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse-

- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico-

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza,trasparenza e tracciabilità dei prodotti

- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera-

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche,utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi-

- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto-

Nelle Scuole Professionali Alberghiere svolge l'attività di insegnamento in totale autonomia. I.T.P. Assistente tecnico area cucina e sala-bar. (Area – AR20) Titolo per insegnare nelle scuole e Istituti Professionali " I.P.S.A.R." con competenze teoriche e pratiche, che fa da raccordo tra l'insegnante teorico di una disciplina e l'applicazione pratica della stessa tramite lo svolgimento di alcune attività in laboratorio.

Capacità/competenze personali

Madrelingua **ITALIANO**

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

Livello europeo (*)

INGLESE

Lingua

Comprensione		Parlato		Scritto			
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale	
	B1		B1		B1		B1
	B1		B1		B1		B1

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue: B1 Utente autonomo

Capacità e competenze sociali

Ottime competenze comunicative e relazionali con le persone,acquisite durante gli studi di formazione e durante le varie esperienze professionali.

Capacità e competenze organizzative

Ottime competenze organizzative, acquisite durante l'esperienze lavorative.
Ottime capacità ad adeguarsi in ogni tipo di ambiente.

Capacità e competenze professionali e tecniche

Ottime capacità di gestione della clientela e dei servizi in genere.
Ottime capacità di vendita di un prodotto.

Capacità e competenze

Buone capacità: Elaborazioni delle informazioni; Della comunicazione; Della sicurezza; Del risolvere i problemi; Il tutto in piena autonomia

Capacità digitali informatiche

Buona padronanza del pacchetto Office: Word; Power Point; Excel....

Dimestichezza generale nell'uso del PC ed internet.
Lettura di vari quotidiani e giornali per tenersi sempre informati sull'attualità politica e culturale.

29 Dicembre, 2023

**Con ossevanza
Silvia Sofia Sanna**