



Offline content://com.v

2



Angela DE TOMMASO

Via romano
Napoli, Napoli 80016
39 3459375099
angeladetommaso1966@libera.it



Profilo professionale

Collaboratore diligente, dimostra eccellenti capacità culinarie nonché una profonda conoscenza in materia di sicurezza alimentare. Attenta al rifornimento costante, all'organizzazione e alla pulizia delle aree cucina allo scopo di massimizzarne la produttività. Giocatore di squadra puntuale e dotato di uno stile comunicativo aperto, si dimostra deftato al soddisfacimento di ogni esigenza di preparazione e di servizio.

Capacità e competenze

- Attitudine al lavoro in ambienti frenetici
- Autonomia, proattività ed efficienza
- Capacità di lavorare in squadra
- Organizzazione in autonomia del lavoro
- Manualità, rapidità e precisione
- Eccellente comunicazione
- Lavoro di squadra
- Preparazione dei pasti

Esperienze lavorative e professionali

Aprile 2018 - Ottobre 2021

Aiuto cuoco di ristorante

La rosticceria

Mykonos

- Pulizia e preparazione degli ingredienti, realizzazione delle basi e gestione delle cotture intermedie.
- Chiamata delle comande, pulizia e rifornimento delle postazioni di cottura.
- Preparazione di prodotti da forno per le portate e la pasticceria.
- Affettatura dei salumi e assemblaggio dei vassoi di charcuterie.
- Monitoraggio della temperatura dei fuochi e dei forni e verifica della corretta cottura degli alimenti.
- Assistenza alla preparazione di frittture e cotture alla griglia.
- Gestione dello stoccaggio e della rotazione degli alimenti nel rispetto delle procedure di conservazione.
- Lavaggio, tritatura, Azione e Azione di verdure e di ingredienti Tipologia.
- Preparazione degli attrezzi da cucina, degli ingredienti e delle postazioni di lavoro in fase di apertura o chiusura della cucina.
- Pulizia dei banconi, delle aree di preparazione dei cibi e delle attrezzature con appositi disinfettanti.

Aprile 2016 - Ottobre 2015

Aiuto cuoco di ristorante

La verace

Mykonos

- Pulizia e preparazione degli ingredienti, realizzazione delle basi e gestione delle cotture intermedie.
- Chiamata delle comande, pulizia e rifornimento delle postazioni di cottura.
- Affettatura dei salumi e assemblaggio dei vassoi di charcuterie.
- Monitoraggio della temperatura dei fuochi e dei forni e verifica della corretta cottura degli alimenti.
- Assistenza alla preparazione di frittture e cotture alla griglia.
- Gestione dello stoccaggio e della rotazione degli alimenti nel rispetto delle procedure di conservazione.
- Preparazione di cibi fritti, grigliati e cotti al forno quali Tipologia. Tipologia e Tipologia.
- Pulizia dei banconi, delle aree di preparazione dei cibi e delle attrezzature con appositi disinfettanti.

Febbraio 2013 - Febbraio 2015

Badante assistenza anziani

Privato

Napoli

- Assistenza costante all'anziano in ogni attività quotidiana.
- Cura della corretta igiene quotidiana dell'assistito.
- Uso dei principali ausili medico-sanitari quali rilevatori di pressione e termometri.
- Preparazione e somministrazione dei pasti, seguendo le diete prescritte ove necessario.
- Programmazione di momenti di svago quali passeggiate, letture e accompagnamento alla vita sociale.
- Assistenza alla mobilitazione dell'anziano qualora non autosufficiente.
- Comunicazione costante con i familiari dell'assistito, informandoli su progressi o difficoltà incontrate.

È visualizzata una copia offline della pagina

Ricarica

