Daniela Gitlan

3473924635
danagitlan@gmail.com
Via Martiri delle Foibe, 12/D, 06059, TODI, PG
Data di nascita: 24/05/1988
Patente di guida: 2006/B

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Discrezione e puntualità
- Organizzazione in autonomia del lavoro
- Puntualità, precisione e autonomia

LINGUE

Italiano: B2
Intermedio avanzato

Rumeno: C2
Esperto

Russo: B2
Intermedio avanzato

PROFILO PROFESSIONALE

Affidabile, precisa e puntuale. Ottime doti di ascolto, guida e contatto con le persone.

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Novembre 2019 - Febbraio 2023
Collaboratrice Familiare, Liberati Antonia, TODI, Pg

- Gestione di tute le attività legate alla cura della casa.
- Riordino e pulizia giornaliera di cucina, camere da letto e bagni.
- Organizzazione delle attività relative alla gestione domestica.
- Preparazione dei pasti secondo le richieste della famiglia.
- Lavaggio di abiti e biancheria a mano e in lavatrice e stiratura dei capi.
- Assistenza e cura di anziani e persone con problemi di mobilità.
- Pulizia interna ed esterna di infissi e vetrate.
- Lavaggio e lucidatura di pavimenti e altre superfici.
- Cura degli spazi esterni quali terrazzi, balconi e giardini.
- Gestione delle provviste ed effettuazione della spesa quotidiana e settimanale.
- Lavaggio, smacchiatura e stiratura di biancheria e abbigliamento.

Marzo 2018 - Novembre 2019
Aiuto Cuoco, Temperini Maikol, TODI, Pg

- Preparazione della linea in base alle indicazioni ricevute dallo chef.
- Preparazione di antipasti, primi e secondi piatti, contorni e dessert.
- Collaborazione con il personale di cucina e di sala a garanzia di un servizio veloce e preciso.
- Pulizia dei banconi, delle aree di preparazione dei cibi e delle attrezzature con appositi disinfettanti.
- Mantenimento degli standard di pulizia e igiene in cucina secondo la normativa HACCP.
- Pulizia e organizzazione di postazioni, strumenti e macchinari da cucina.
- Porzionatura e impiattamento delle portate in base alle indicazioni del cuoco.
- Preparazione degli attrezzi da cucina, degli ingredienti e delle postazioni di lavoro in fase di apertura o chiusura della cucina.
- Uso della strumentazione di cucina nel rispetto delle norme di sicurezza.
- Organizzazione del piano di lavoro in tempi rapidi secondo istruzioni ed esigenze del cuoco.
- Manipolazione e conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza alimentare.
- Lavaggio e sterilizzazione di utensili e stoviglie.
- Controllo della qualità degli ingredienti eliminando eventuali prodotti avariati.
- Sistemazione di utensili e stoviglie negli alloggiamenti dedicati per mantenere l'ordine in cucina.
- Lavaggio, pulizia e lavorazione di prodotti ittici, crostacei e molluschi.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Aprile 2023
Caffetteria , Bartender
Università Dei Sapori , Perugia

Settembre 2020
Aiuto Cuoco , Aiuto cuoco
Università Dei Sapori , Perugia

Settembre 2017
Pasticceria , Pasticcere
Università Dei Sapori , Perugia

Settembre 2008
Corsi, Lingua italiana, soccorso 118
Studi Tecnici , Todi

CERTIFICAZIONI

Certificato di HACCP valido fino 2028.

Scanned with CamScanner