

FORMATO EUROPEO PER
IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **PAOLA GORFINI**
Indirizzo **VIA DELLE CASCINE 23, 50018 SCANDICCI, FIRENZE**
Telefono **3335975717**
E-mail **paolagorfini@gmail.com**

Nazionalità Italiana
Data di nascita 19/09/63

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **DAL 10/2015 A 12/2015**
- Nome del datore di lavoro **CESTELLO S.R.L. VIA DI CESTELLO 8, FIRENZE.**
TURISMO-PUBBLICI ESERCIZI
PASTAIA 3° LIVELLO.
RESPONSABILE PREPARAZIONE PASTA FRESCA LAVORATA A MANO.

- Date (da – a) **DAL 11/2014 A 01/2015**
- Nome del datore di lavoro **Cestello S.R.L. Via di Cestello 8, Firenze.**
- Tipo di azienda o settore **Turismo-Pubblici esercizi**
- Tipo di impiego **Pastaia 3° livello.**
- Principali mansioni e responsabilità **Responsabile preparazione pasta fresca lavorata a mano.**

- Date (da – a) **2013**
- Nome del datore di lavoro **Hotel Salviatino, Firenze.**
Via del Salviatino, 21, Firenze
- Tipo di azienda o settore **Turismo-Alberghiero**
- Tipo di impiego **Servizio catering.**
- Principali mansioni e responsabilità **Dimostrazione di preparazione pasta fresca.**

- Date (da – a) **DAL 2001 A 2014**
- Nome del datore di lavoro **Convivium Firenze srl, Viale Europa 4/6, Firenze**

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Turismo-Pubblici esercizi
 Addetta preparazione pasta fresca.
 Responsabile del reparto pasta fresca.
 Esperienza anche nel settore catering, banconiera, gastronomo, barista e aiuto cuoco.

- Date (da – a)
- Nome del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

DAL 1998 AL 2000
 Pizzeria S.Maria a Colonica, Prato
 Ristorazione
 Aiuto pizzaiolo.
 Aiuto pizzaiolo e cuoca.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

Conseguita nel 1971
 Giuseppe Garibaldi, via Palazzuolo Firenze
 Ho frequentato il biennio all'istituto professionale per il commercio e turismo F.Sassetti, Firenze.
 Licenza media

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA

ALTRE LINGUE

ITALIANA
 Inglese

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

DURANTE LA MIA VITA LAVORATIVA, HO SVILUPPATO DELLE BUONE CAPACITÀ DI LAVORO DI SQUADRA E DI CONDIVISIONE DEGLI SPAZI DI LAVORO.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

HO SVILUPPATO FORTI CAPACITÀ DI COORDINAMENTO E ORGANIZZAZIONE TRAMITE IL MIO LAVORO DI RESPONSABILE DI REPARTO. IN PIÙ, HO SVOLTO PER ALCUNI ANNI ATTIVITÀ DI VOLONTARIATO SOCIALE.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

HO ACQUISITO LA CAPACITÀ DI UTILIZZARE MACCHINARI RIGUARDANTI LA RISTORAZIONE ED HO SEGUITO CORSI COME: HCCP, ANTINCENDIO, PRIMO SOCCORSO E 626. BUON UTILIZZO DEL COMPUTER.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Disponibile a lavorare su turni e nei festivi.

ALTRE ESPERIENZE

Ho avuto anche brevi esperienze lavorative come receptionist presso istituti di bellezza. Nella mia attività di pastaia ho avuto modo di insegnare presso corsi privati e di svolgere varie dimostrazioni del mio lavoro manuale presso: Pitti Immagine (FI), Hugo Boss, Roberto Cavalli, Officine Panerai, Gucci ecc.

PATENTE

Patente B

FIRMA

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003.