

MARIA CESARIA

CV VITAE e PROFESSIONALE



- NATA A Ceglie Messapica (Br) il **15/08/1978**
 - CODICE FISCALE **CSRMRA78M55C424E**
 - RESIDENTE IN Via San Donato n. 219
72019, San Vito dei Normanni – Br
 - TELEFONO 328 6834906
 - MAIL pieromeri@gmail.com
 - Patente Cat. B
-

PROFILO PROFESSIONALE

Professionista meticoloso e competente in materia di standard di preparazione dei cibi e di servizio al cliente. Desideroso di portare un atteggiamento positivo e una forte etica del lavoro nel nuovo team.

CAPACITA' E COMPETENZE

- Abilità di adattarsi a vari contesti
- Attitudine al miglioramento continuo
- Capacità di valutazione dei rischi
- Preparazione pasti scolastici

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

2022/2025 – (Attuale) Addetto mensa scolastica – LAVORO DIPENDENTE

LADISA SRL

Comune di San Vito dei Normanni –*Febbraio 2022 – Marzo 2025 (stagionale)*

- Distribuzione dei pasti nel rispetto degli standard di igiene previsti
- Porzionatura delle pietanze e successivo impiattamento
- Rispetto delle linee guida per la sicurezza e l'igiene al fine di assicurare la salute e il benessere dei clienti e degli altri dipendenti
- Controllo della quantità di bevande esposte nei banchi frigo e refill di dispenser di condimenti, tovaglioli e posate
- Monitoraggio dei rifornimenti di distributori e banconi provvedendo all'approvvigionamento quando necessario
- Gestione delle ordinazioni da asporto preparando i prodotti e confezionandoli negli appositi contenitori
- Esecuzione delle attività quotidiane e assistenza agli altri membri del team quando necessario
- Preparazione di prodotti alimentari quali specialità gastronomiche e panini caldi per soddisfare specifiche richieste del cliente
- Trasporto di patti sporchi in cucina per mantenere pulite le zone pranzo e garantire l'efficienza del servizio
- Porzionatura e impiattamento dei cibi richiesti al bancone proponendo specialità o nuove pietanze da provare.

🚧 2017/2022 - LAVORO DIPENDENTE

DUSSMANN SERVICE SRL

Addetta Mensa Scolastica e Ristorazione

Comune di San Vito dei Normanni –*Settembre 2022 – Giugno 2023 (stagionale)*

- Preparazione e distribuzione pasti secondo normative igienico-sanitarie HACCP
- Supporto alla gestione della mensa e riordino degli ambienti

- Collaborazione con il personale scolastico per garantire un servizio efficiente
- Interazione quotidiana con bambini e gestione delle loro esigenze alimentari

✚ 2021/2022 - LAVORO DIPENDENTE PART-TIME

SERENISSIMA RISTORAZIONE S.P.A.

Addetta Mensa Scolastica e Ristorazione

Comune di San Vito dei Normanni – *Gennaio 2022 – Dicembre 2021 (stagionale)*

- Preparazione e distribuzione pasti secondo normative igienico-sanitarie HACCP
- Supporto alla gestione della mensa e riordino degli ambienti
- Collaborazione con il personale scolastico per garantire un servizio efficiente
- Interazione quotidiana con bambini e gestione delle loro esigenze alimentari

✚ 2017/2015 - LAVORO DIPENDENTE PART-TIME

S.R.L. BRIN MENSE GESTIONE RISTORAZIONE COLLETTIVA

Addetta Mensa Scolastica e Ristorazione

Comune di San Vito dei Normanni – *Settembre 2022 – Giugno 2023 (stagionale)*

- Preparazione e distribuzione pasti secondo normative igienico-sanitarie HACCP
- Supporto alla gestione della mensa e riordino degli ambienti
- Collaborazione con il personale scolastico per garantire un servizio efficiente
- Interazione quotidiana con bambini e gestione delle loro esigenze alimentari

✚ 2015/2012 - LAVORO DIPENDENTE PART-TIME

S.R.L. LA CASCINA GLOBAL SERVICE

Addetta Mensa Scolastica e Ristorazione

Comune di San Vito dei Normanni – *Gennaio 2022 – Dicembre 2023 (stagionale)*

- Preparazione e distribuzione pasti secondo normative igienico-sanitarie HACCP
- Supporto alla gestione della mensa e riordino degli ambienti

- Collaborazione con il personale scolastico per garantire un servizio efficiente
- Interazione quotidiana con bambini e gestione delle loro esigenze alimentari

✚ 2012/2009 **LAVORO DIPENDENTE PART-TIME**
SOC. COOP C.S.S. RISVEGLIO

Addetta Mensa Scolastica e Ristorazione

Comune di San Vito dei Normanni –*Gennaio 2022 – Dicembre 2009 (stagionale)*

- Preparazione e distribuzione pasti secondo normative igienico-sanitarie HACCP
- Supporto alla gestione della mensa e riordino degli ambienti
- Collaborazione con il personale scolastico per garantire un servizio efficiente
- Interazione quotidiana con bambini e gestione delle loro esigenze alimentari

✚ 2001/2000 **Apprendista**
DITTA SANTORO DOMENICO

Addetta Mensa Scolastica e Ristorazione

Comune di San Vito dei Normanni –*Gennaio 2001 – Dicembre 2000 (stagionale)*

- Preparazione e distribuzione pasti secondo normative igienico-sanitarie HACCP
- Supporto alla gestione della mensa e riordino degli ambienti
- Collaborazione con il personale scolastico per garantire un servizio efficiente
- Interazione quotidiana con bambini e gestione delle loro esigenze alimentari

✚ 1999/1998 **Apprendista, lavoro dipendente**
DITTA PULIERI LUIGI SANTE

Addetta Mensa Scolastica e Ristorazione

Comune di San Vito dei Normanni –*Gennaio 1999 – Dicembre 1998 (stagionale)*

- Preparazione e distribuzione pasti secondo normative igienico-sanitarie HACCP
- Supporto alla gestione della mensa e riordino degli ambienti

- Collaborazione con il personale scolastico per garantire un servizio efficiente
- Interazione quotidiana con bambini e gestione delle loro esigenze alimentari

✚ 1995 (9 mesi) **Apprendista**

DITTA RODIO MASSIMO

Addetta Mensa Scolastica e Ristorazione

Comune di San Vito dei Normanni –*Aprile 1995 – Novembre 1995 (stagionale)*

- Preparazione e distribuzione pasti secondo normative igienico-sanitarie HACCP
- Supporto alla gestione della mensa e riordino degli ambienti
- Collaborazione con il personale scolastico per garantire un servizio efficiente
- Interazione quotidiana con bambini e gestione delle loro esigenze alimentari

✚ 1994 (3 mesi) **Apprendista**

DITTA LEPORALE LUCIA MARIA LERNA VINCENZA

Addetta Mensa Scolastica e Ristorazione

Comune di San Vito dei Normanni –*Giugno 1994 – Agosto 1994 (stagionale)*

- Preparazione e distribuzione pasti secondo normative igienico-sanitarie HACCP
- Supporto alla gestione della mensa e riordino degli ambienti
- Collaborazione con il personale scolastico per garantire un servizio efficiente
- Interazione quotidiana con bambini e gestione delle loro esigenze alimentari

COMPETENZE

Organizzazione del lavoro in contesti dinamici e temporanei.

Conoscenza delle normative HACCP e sicurezza alimentare.

Capacità di lavoro in team e gestione delle tempistiche.

Empatia e comunicazione efficace con bambini e personale scolastico.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2024/2025 **DIPLOMA Di Perito Informatico**
Istituto Aldo Moro – BAIANO

CERTIFICAZIONI

- 1. Certificazione Informatica A, B**
- 2. HACPP**
- 3. Qualifica di Sartamodista**

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679) ai fini della ricerca e selezione del personale.

Luogo e Data

Firma
