




Franca Andreina Caltagirone

CONTATTI

 Via Vauda 8, 10040, Lombardore (TO),
Torino

 3299456924

 francaandreina70@gmail.com

 30/09/1970

 categoria B

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Uso di impastatrici e sfogliatrici
- Tecniche di impasto, lievitazione e cottura
- Tecniche di pasticceria
- Team working
- Conoscenza delle materie prime
- Tecniche di guarnizione e decorazione
- Attenzione a qualità e freschezza degli alimenti
- Conoscenza dei dolci tipici locali
- Possesso di HACCP
- Normativa HACCP
- Capacità di calcolo
- Tecniche di vendita assistita
- Propensione alla sperimentazione
- Abilità manuali
- Norme di igiene alimentare

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Operaia metalmeccanica DAYCO S.P.A - IVREA, TORINO

- Montaggio e imballaggio dei prodotti finiti.
- Lavorazione manuale di componenti e assemblati garantendo precisione e velocità.
- Avviamento dei macchinari e controllo del corretto funzionamento durante le fasi di lavorazione.
- Individuazione di anomalie nella lavorazione e segnalazione al responsabile.
- Carico e scarico dei macchinari con materiali grezzi, semilavorati e lavorati.

Aiutante pasticceria Number one CARMELO PALERMO - BIVONA, AGRIGENTO 02/1989 - 09/1992

- Creazione di torte e prodotti di piccola pasticceria per occasioni ed eventi speciali, utilizzando ingredienti freschi e di primissima qualità.
- Produzione di un'ampia varietà di paste, torte e dolci farciti e prodotti artigianali da forno anche senza glutine e senza lattosio.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Licenza media Alessandro Manzoni, 06/1984

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio CV ex art. 13 del decreto legislativo 196/2003 e art. 13 del regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei singoli cittadini in merito al trattamento dei dati personali

Franca Andreina Caltagirone