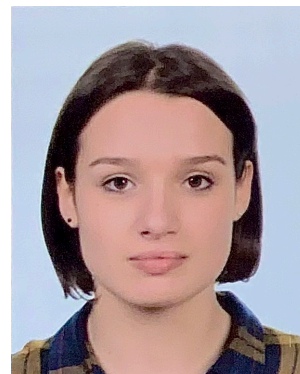




Curriculum vitae



Informazioni personali

NOME / COGNOME	Ginevra Levorato
INDIRIZZO	Via Cornara 3A, 35010 Vigonza, PD
TEL	(+39) 334 933 6802
E-MAIL	levoratoginevra@gmail.com
NAZIONALITÀ	Italiana
DATA DI NASCITA	31/01/2003
SESSO	Donna

Esperienza professionale

DATE	Gennaio 2020- Presente
POSIZIONE	Aiuto cuoco
RESPONSABILITÀ	Preparazioni di ingredienti Supporto allo chef per la preparazione dei piatti Gestione delle frittiture e della cottura di contorni Preparazioni di piatti semplici in autonomia Pulizie generali e lavapiatti
AZIENDA / INDIRIZZO	So e bronse/ Via Roma 44 A, 35010 Vigonza PD
TIPO DI ATTIVITÀ	Gastronomia
DATE	Agosto 2020/ Agosto 2020
POSIZIONE	Aiuto in studio d'artista
RESPONSABILITÀ	Decorazioni in foglia d'argento di scarpe d'alta moda
AZIENDA / INDIRIZZO	Via Venezia 119C 35010 Vigonza PD
TIPO DI ATTIVITÀ	Studio d'artista

Istruzione e formazione

DATE	2016-2021
QUALIFICA CONSEGUITA	Diploma superiore
STUDI PRINCIPALI	Arti figurative- disegno, grafica, scultura Storia dell'arte
ISTITUZIONE	Liceo artistico Amedeo Modigliani
VOTO FINALE	89
DATE	2021-2021
QUALIFICA CONSEGUITA	Corso di qualificazione professionale per sommelier, Primo livello
STUDI PRINCIPALI	La formazione del sommelier Le tecniche di servizio La degustazione
ISTITUZIONE	Associazione Italiana Sommelier
DATE	2022- 2022
QUALIFICA CONSEGUITA	Corso di qualificazione professionale per sommelier, Secondo livello
STUDI PRINCIPALI	Tecnica della degustazione Enografia Italiana ed Internazionale
ISTITUZIONE	Associazione Italiana Sommelier

Abilità e competenze

LINGUA PARLATA	Italiano
ALTRA/E LINGUA/E	Inglese
ABILITÀ E COMPETENZE SOCIALI	Buone capacità di comunicazione Creatività e proattività Capacità di lavorare in team Motivazione e tenacia a perseguire i propri obiettivi Capacità di adattamento in nuovi contesti Resistenza allo stress

**ABILITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE**

Tecniche di cottura
Uso di macchinari, fornelli ed utensili da cucina
Conoscenza delle norme sanitarie secondo il protocollo HACCP
Multitasking
Capacità di lavorare in autonomia
Organizzazione e gestione del tempo
Preparazione di ingredienti base e cotture intermedie per piatti
Apprendimento costante e rapido
Ordine e pulizia per utensili e stoviglie
Attenzione ai dettagli

**ABILITÀ E COMPETENZE
INFORMATICHE**

Sistemi operativi
Linguaggi di programmazione e programmi informatici
Conoscenza pacchetto office: word, excel, power point
Elaborazione di suoni, immagini, video.