



## SIMONA CARGHINI



La mia aspirazione è quella di intraprendere un lavoro che mi porti ad avere contatti con le persone, e di crescere professionalmente attraverso nuove esperienze.

### COMPETENZE E ABILITA'

Attenta e pratica nello svolgimento del lavoro. Ottime capacità di adattamento a nuove situazioni e buona organizzazione.

### ESPERIENZA

#### **Stagione estiva 2021 2022 hotel villa Bruna di Campana Giorgio**

via vincenzi 4, 47030 San Mauro Pascoli (fc)

Aiuto cucina, addetta a preparazioni piatti di ogni tipo, sporzionamento, gestione della dispensa, gestione della spesa.

#### **Stagione estiva 2019 2020 hotel Trevi Lanzotti Daniele**

viale dei mille 102, 47042 Cesenatico (fc)

addetta alle camere, pulizia e gestione biancheria.

#### **Stagione estiva 2016 "Ristorante siamo fritti"**

Viale Antonio Canova 21, 47042 Cesenatico (fc)

Aiuto cucina, addetta alla preparazione, porzionatura, frittura. Organizzazione delle comande e gestione uscita dei piatti.

#### **Stagione estiva 2012, 2013, 2014, 2015 hotel San Marco**

Viale Tolmetta 18, 47922 Rimini (rn)

Inizio come aiuto cuoca, successivamente diventata Cuoca effettiva.

Gestione completa della cucina, dagli ordini al riordino delle dispense e conservazione degli alimenti, totale gestione del menù dagli antipasti ai dolci, tutti fatti rigorosamente in casa, così come sughi e pasta fresca.

#### **1992-2012 Gamma Confezioni s.n.c**

via Ferruccio parri 3, 47039 Savignano sul Rubicone (fc)

Operaia tessile con gestione di varie macchine prevalentemente lineari e tagliacuci.

Esperta nel taglio e nella gestione degli ordini delle merci, e gestione del personale interno.

### ISTRUZIONE

Diploma di Scuola Media Inferiore