Curriculum vitae

Giuseppina Russo

Esperienze lavorative e professionali

Luglio 2021 – Febbraio 2022 **Operaia in un tomaificio**

- Uso di attrezzature per rifilatura
- Ottimizzazione del risultato fianle e delle dimensioni di produzione, tenendo conto di diffrenze di grandezza e di problemi quali l'assorbimento del colorante, che influisce sull'elasticità del materiale finale.
- Esame del prodotto e taglio di materiali in eccesso o indesiderati.
- Esecuzione di lavori qualificati con l'uso di utensili manuali.
- Documentazione dei dati di produzione giornalieri e preparazione di rapporti per il management
- Aggiunta di dettagli ai pezzi in lavorazione per indicare i punti di giunzione e di posizionamento dei vari accessori, tra cui asole e tasche
- Dimostrazione di un'attitudine positiva e proattiva al lavoro, partecipando con impegno e motivazione al miglioramento dei risultati in tempi brevi
- Programmazione efficiente delle mansioni da svolgere ottimizzando i tempi di lavoro in modo da poter gestire con prontezza imprevisti e cambi improvvisi.
- Applicazioni occhielli
- Ripulitura
- Allacciature scarpe
- Raffilatura tomaie

Marzo 2018 – Marzo2020 **Aiuto cuoco di ristorante**
Ristorante Porto Sant'Elpidio

- Pulizia e deliscature del pesce e preparazione di molluschi e crostacei per la cottura
- Organizzazione e rifornimento delle postazioni di cottura in funzione dell'ordine di uscita delle comande.
- Gestione e monitoraggio delle friggitrici e delle griglie.
- Stoccaggio, manipolazione e conservazione degli alimenti in conformità alle norme igieniche e di sicerezza alimentare
- Gestione della cottura e coordinamento dell'uscita di paste e risotti.
- Pulizia, taglio e precottura di frutta, verdure e altri alimenti.
- Porzionatura degli alimenti e mise en place come da indicazioni dello chef.
- Controllo della cottura degli alimenti, monitoraggio di fuochi e forni.
- Assistenza alla preparazione di pietanze classiche e ricette speciali.
- Pulizia, sfilettatura e taglio del pesce.
- Organizzazione e sistemazione delle attrezzature in maniera accurata e funzionale.
- Preparazione di semilavorati quali salse e preparazioni preliminari.
- Porzionatura e decorazione dlee pietanze secondo le indicazioni ricevute.
- Igienizzazione degli ambienti e delle attrezzature di lavoro.

Aprile 2000 – Settembre 2010 **Titolare di negozio**
Negozio per abbigliamento bambini

Settembre 1995 – Settembre 1999 **Segretaria di studio medico**

- Accoglienza dei pazienti, registrazione dell'anagrafica e svolgimento di attività di front office.
- Gestione di cassa, pagamenti e fatturazione cartacea o digtale.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

1992 **DIPLOMA**
Scuola Media "Don Bosco" Cerignola (FG)

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Volontaria presso la parrocchia Sacro Cuore di Gesù, Porto Sant'Elpidio
Assistenza disabile

Giuseppina Russo