

# MODELLO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



## INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **SERAFINA TORCHITTI**  
Indirizzo **VIA GIUNIPERO 25, 10022 CASTELNUOVO DON BOSCO (AT), ITALIA**  
Telefono  
Fax  
E-mail **Sara.torchitti@email.it**

Nazionalità italiana  
Data di nascita 28/05/1970

## ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **SETTEMBRE 2018 ATTUALE**  
• Nome dell'azienda e città Ansema Castelnuovo don Bosco  
• Tipo di società/ settore di attività Scs cosmetica naturale  
• Posizione lavorativa responsabile produzione  
• Principali mansioni e responsabilità Produzione e confezionamento artigianale cosmetici
- Date (da – a) **GENNAIO 1996 AL FEBBRAIO 2003**  
• Nome dell'azienda e città "La gaia scienza" Torino  
• Tipo di società/ settore di attività Srl ristorazione  
• Posizione lavorativa Responsabile cucina  
• Principali mansioni e responsabilità Chef
- Date (da – a) **GIUGNO 1989 AL FEBBRAIO 1995**  
• Nome dell'azienda e città "Al buon gelato" Chieri  
• Tipo di società/ settore di attività Srl ristorazione  
• Posizione lavorativa Responsabile vendita e produzione gelati artigianali  
• Principali mansioni e responsabilità

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (dal – al o attualmente se si tratta del proprio impiego corrente) Settembre 1984 a giugno 1988
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Istituto Magistrale
- Principali studi / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica o certificato conseguita
- Eventuali livelli nella classificazione nazionale (se pertinente)

## **CAPACITÀ E COMPETENZE**

### **PERSONALI**

*Maturate nel corso della vita e della propria esperienza lavorativa, anche se non supportata da attestati o da certificati ufficiali.*

MADRELINGUA

**italiano**

ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

**INGLESE**

ELEMENTARE

ELEMENTARE

ELEMENTARE

## **CAPACITÀ E COMPETENZE**

### **RELAZIONALI**

*Mettere in evidenza la propria propensione ai rapporti interpersonali, soprattutto per posizioni che richiedono il lavoro in team o l'interazione con la clientela o partner aziendali.*

**BUONA ESPERIENZA CON IL PUBBLICO**

## **CAPACITÀ E COMPETENZE**

### **ORGANIZZATIVE**

*Esplicitare le capacità acquisite nell'eventuale coordinamento di altre persone o se incaricato di gestire progetti in contesti aziendali complessi e articolati.*

**OTTIME COMPETENZE ORGANIZZATIVI AVENDO GESTITO UNA CUCINA PROFESSIONALE**

## **CAPACITÀ E COMPETENZE**

### **TECNICHE**

*Eventuale conoscenza di specifici macchinari o tecniche particolari, anche in ambito informatico/gestionali.*

**OTTIMO UTILIZZO MACCHINARI DA LABORATORIO DI PASTICCERIA, AFFETTATRICI,**

## **CAPACITÀ E COMPETENZE**

### **ARTISTICHE**

*(se inerenti alla professione ricercata)  
Eventuali abilità in ambito musica, scrittura, grafica, disegno ecc.*

## **ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE**

*Eventuali altre competenze che si vogliono mettere in risalto anche se non strettamente collegate con la posizione ricercata.*

**PATENTE O PATENTI**

**Pante B**

## **ULTERIORI INFORMAZIONI**

## **ALLEGATI**

*Autorizzo al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/03*