

# CURRICULUM VITAE



## **INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome e Cognome	<b>Dayana Troncatti</b>
Indirizzo	Via Ronchi, 32 – 25040 Ono San Pietro (BS)
Cellulare	3297110184
E-mail	dayana03@hotmail.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	03/03/1993

## **ESPERIENZA PROFESSIONALE**

- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Asl Vallecamonica-Sebino**
- Date **DAL 21/ 04/2015 AL 09/06/2015**
- Tipo di attività e settore Attività di tirocinio formativo presso Azienda Sanitaria Locale affiancata da un medico di sanità pubblica
- Principali attività Identificare i principi nutritivi presenti nelle preparazioni gastronomiche dell'alimentazione umana, utilizzare tabelle di composizione degli alimenti, rilevare le misure antropometriche per valutare la composizione corporea, calcolare e valutare il IMC, il peso desiderabile ed utilizzare le tabelle dei percentili, calcolare il metabolismo basale, dispendio energetico in relazione all'attività fisica ed utilizzare i vari metodi d'indagine degli introiti alimentari.
  
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **BIG BAR**  
Badetto di Ceto (Bs)
- Date **Da 21 Aprile 2016 ad oggi.**
- Tipo di attività e settore Settore di Sala/bar
- Principali attività Reparto di caffetteria, paninoteca, sala, servizio ai tavoli durante pranzi di lavoro, preparazione cocktail e combinati base.

- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Lollipop snack bar caffetteria  
Esine (Bs)**
- Date **DA 17 APRILE 2014 AD APRILE 2016**
- Tipo di attività e settore **Snack bar e caffetteria**
- Lavoro o posizione ricoperti **Cameriera ai tavoli e servizio al banco**
- Principali attività **Preparazioni di caffetteria, servizio di bibite, aperitivi, miscelazione e combinazione di ingredienti per la preparazione di cocktails.  
Consigliare i clienti su bevande da ordinare; prendere le ordinazioni.**
  
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Fashion Life Cafè, Nadro Di Ceto ( Bs)**
- Date **DAL 05 SETTEMBRE 2011 A FEBBRAIO 2014**
- Tipo di attività o settore **Attività di sala/bar**
- Lavoro o posizione ricoperti **CAMERIERA AI TAVOLI E BARMAN**
- Principali attività e responsabilità **Preparazione di combinati base. Preparazioni di caffetteria, servizio di bibite, long drink, aperitivi, miscelazione e combinazione di ingredienti per la preparazione di cocktails. In alternanza con il ricevimento dei clienti e farli accomodare ai tavoli; consigliare i clienti su bevande da ordinare; prendere le ordinazioni e passarle al barman; servire ai tavoli e al bancone; preparare e servire bibite; preparare il conto ai clienti, ricevere il pagamento. Utilizzo della cassa con controllo dei prezzi. Assunzione con contratto a chiamata.**
  
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Ristorante Peccati Di Gola, Val Di Scalve ( Bg)**
- Date **DAL 01 SETTEMBRE 2010 AL 25 SETTEMBRE 2010**
- Tipo di attività e settore **Settore ristorazione**
- Lavoro o posizione ricoperti **STAGE AIUTO CUOCO**
- Principali attività e responsabilità **A supporto dell'attività del cuoco; svolgimento di attività di lavaggio e pulizia delle materie prime e preparazione di salse e condimenti.  
Cura della pulizia della cucina e preparazione di alimenti secondo le indicazioni del cuoco: pesare e preparare gli ingredienti; pulire e tagliare frutta e verdura; preparare piatti semplici, tramezzini e insalate; pulire gli utensili da cucina; pulire e mettere in ordine ripiani, magazzino, cella frigorifera. In grado di utilizzare cucine e fornelli, bilance, coltelli, cucchiai e mestoli, pentole e tegami, macchine impastatrici, frullatori.**
  
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Pasticceria La Tentazione, Esine (Bs)**
- Date **DAL 20 DICEMBRE 2009 AL 25 DICEMBRE**
- Tipo di attività o settore **Settore ristorazione/ Attività di pasticceria**
- Lavoro o posizione ricoperti **STAGE AIUTO PASTICCERE**
- Principali attività e responsabilità **Aiuto nella preparazione di prodotti dolciari gradevoli al gusto e alla vista: torte, crostate, paste, biscotti, specialità al cioccolato, gelati, nonché dolci speciali per feste e ricorrenze (Pasqua, Natale).  
Utilizzo di macchine (per la preparazione dei vari tipi di pasta, di creme, ripieni, glasse ecc.), conoscenza sull'uso del forno, in relazione a tempi e modalità di cottura dei vari prodotti.  
Abilità manuale nel tagliare paste e biscotti con gli stampini, aggiungere il ripieno, ricoprire i dolci con la glassa, decorare, guarnire ecc.  
Preparazione dei prodotti con la lavorazione di numerosi ingredienti: farine, uova, zucchero, burro, latte, panna, marmellate e gelatine, sciroppi, frutta, spezie, nocciole, mandorle, cioccolato, marzapane ecc.  
Svolgimento delle mansioni quotidiane di cura e pulizia di macchine, forni, stampi, recipienti di cottura e altri attrezzi del mestiere.**

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date Da Marzo 2016 ad oggi
- Titolo del corso **Corso Magistrale  
Scienze della nutrizione umana**
- Principali materie di studio Nutrizione a livello metabolico, nutrizione a livello degli alimenti, nutrizione a livello dell'organismo, nutrizione e microrganismi, intolleranze alimentari, immunità e farmaci, metodologie dell'analisi nutrizionale, economia e diritto dei consumi.
- Istituto/Ente erogatore Università Telematica San Raffaele - Roma  
Facoltà di Agraria
  
- Date DAL 2012 AL 2015
- Titolo del corso **LAUREA IN SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE E  
GASTRONOMIA**
- Principali materie di studio **VOTO 98/110**  
Fisica, chimica e biochimica, informatica, matematica, produzioni vegetali e animali, genetica agraria, biologia e botanica sistematica, igiene degli alimenti, merceologia degli alimenti, estetica gastronomica...
- Istituto/ Ente erogatore Università Telematica San Raffaele - Roma  
Facoltà di Agraria
  
- Date DAL 2007 AL 2012
- Titolo del corso **DIPLOMA DI TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE**
- Principali materie di studio Alimenti e alimentazione, economia e gestione delle aziende ristorative, legislazione, laboratorio di servizi di sala/bar, laboratorio di cucina.
- Istituto / Ente erogatore I.I.S. "OLIVELLI PUTELLI"- Sez.ass. ITCG OLIVELLI-IPSSAR PUTELLI
- Valutazione **89/100**

## CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

- Madrelingua **ITALIANO**

- Altre lingue

Autovalutazione

Livello europeo (\*)

	Comprensione		Parlato		Scritto
	Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	
<b>** INGLESE</b>	B1 utente base				
<b>FRANCESE</b>	A2 utente autonomo	A1 utente autonomo	A1 utente autonomo	A1 utente autonomo	A1 utente autonomo

(\*) [Quadro comune europeo di riferimento per le lingue](#)

### CAPACITÀ E COMPETENZE SOCIALI

Buona predisposizione per il **lavoro in team** e per la **comunicazione interpersonale** grazie alla mia capacità di socializzare senza alcuna difficoltà. Capacità di comunicazione con i clienti, di ascolto, di adeguamento, di confronto.

Durante le esperienze lavorative ho allacciato buoni rapporti con i colleghi, grande disponibilità e flessibilità negli orari. Il posto di lavoro rappresenta un ambiente in cui **serietà e rispetto sono essenziali**.

### CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

**Buone capacità organizzative** nell'ambito del **lavoro** dovute anche alla **molteplicità delle mansioni** svolte. In grado di gestire i propri compiti in modo autonomo.

Particolare impegno nel portare avanti i progetti di gruppo.

### CAPACITÀ E COMPETENZE INFORMATICHE

Buona conoscenza dei seguenti programmi per pc: **WORD, EXCEL, INTERNET EXPLORER, OUTLOOK EXPRESS.**

### CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

Frequentazione di un corso di nuoto.

Grande passione della disciplina per cui studio: l'alimentazione con tutte le sue sfaccettature.

### PATENTE

B – automunita.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Ono San Pietro, ~~13~~06-2016

*Troncatti Dayana*