

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome	Dayana Troncatti
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	
** INGLESE	B1 utente base	B1 utente base	B1 utente base	B1 utente base	B1 utente base
FRANCESE	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