



**Barbara Silvia  
Balocco**

## PRESENTAZIONE

Dopo 23 anni trascorsi nel settore della ristorazione, ho conseguito il diploma di tecnico ambiente energia sicurezza sviluppando conoscenze e interessi che mi spingono a cercare di affermarmi in questi ambiti. Ho conseguito i moduli A, B, C sulla sicurezza diventando RSPP. Ho inoltre conseguito il diploma di formatore per la sicurezza. Dal 1 ottobre 2021 fino al 31/03/2022 ho lavorato come tecnico e formatore sulla sicurezza, acquisendo una prima esperienza in questo settore, in cui vorrei affermarmi. Da gennaio ad agosto 2023 ho svolto il ruolo di consulente tecnico e formatore per la sicurezza, acquisendo la qualifica di auditor in materia di igiene degli alimenti e haccp. Vorrei contribuire a diffondere la cultura e l'educazione della sicurezza sul lavoro.

## ESPERIENZA LAVORATIVA

**06/02/2023 - 06/08/2023** Torino, Italia

● **consulente tecnico e formatore in materia di sicurezza sul lavoro e igiene degli alimenti** Euroambiente

Redazione di DVR, Piani di Autocontrollo HACCP, Piani Generali di Emergenza, consulenza tecnica e attività di docenza per i corsi sulla sicurezza.

**01/10/2021 - 31/03/2022** Torino, Italia

● **Tecnico e formatore in materia di sicurezza sul lavoro** Pi sviluppo

Redazione di DVR, POS, procedure di lavoro; docente in materia di salute e sicurezza sul lavoro; svolgimento di piccoli lavori di ufficio.

**20/01/2019 - 18/03/2019** Rivoli, Italia

● **Responsabile bar** Eni Bar e Caffè di Cozzula Rina

Responsabile bar e cucina, addetta alle pulizie.

**10/09/2014 - 03/01/2019** Pianezza/Torino, Italia

● **Responsabile bar scuole "Dalmasso" e "Bodoni-Paravia"** Sawa s.r.l.

Gestione completa dell'attività di preparazione e somministrazione per conto del titolare. Il lavoro era distribuito su tre intervalli e la pausa pranzo dei docenti, a servizio di un migliaio di utenti.

**19/03/2015 - 17/12/2016** Torino, Italia

● **Barista e Cuoca Bar Gardenia** Delia Marzo

Occupazione secondaria che svolgevo nel pomeriggio, dopo il lavoro a scuola, e al sabato mattina. Mi occupavo di colazioni, cucina e pulizie.

**06/06/2013 - 19/10/2014** Torino, Italia

● **Barista e cuoca Trattoria Toscana**

Occupazione estiva e pomeridiana che si divideva tra la mansione di cuoca e barista di due diverse attività gestite dallo stesso proprietario, un bar tavola calda in cui svolgevo orario dalle 6.00 alle 12.00 come barista e cuoca, e una trattoria dove svolgevo il turno del pranzo come aiuto cuoca, cameriera e cassiera, nonché addetta alle pulizie di fine turno.



2013 – 2014 Torino

**Operatore multiservizio Autogrill**

Svolgevo le mansioni di barista, plongeur, cameriera, cassiera, presso Lingotto Fiere di Autogrill durante i vari avvenimenti fieristici annuali.

2012 Collegno, Italia

**Titolare di Caffè di..vino**

Svolgevo tutte le mansioni relative alla preparazione e somministrazione di colazioni, pranzi, cene a tema, aperitivi, eventi. Gestivo i rapporti con clienti e fornitori, svolgevo le pulizie di fie servizio. Il turno lavorativo si svolgeva dalle 7.00 alle 21.00 con orario continuato.

15/10/2008 – 08/12/2011 Torino, Italia

**Operatore multiservizio Autogrill Autogrill s.p.a**

Ho lavorato per autogrill come banconista, cameriera, cassiera, aiuto logistica, pulizie presso lingotto fiere, museo del cinema, Spizzico e Ciao, locale autostradale di Rivoli nord e Nichelino sud, allestimento e smontaggio delle aree di somministrazione, partecipazione ad eventi che raccoglievano grande affluenza.

1995 – 2008 Collegno, Italia

**Titolare Bar Crimea di Sergio bar s.n.c.**

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Rivoli, Italia

**Qualifica Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione Modulo C Enaip**

02/2021 – 04/2021 Torino, Italia

**Corso per formatori sulla sicurezza**

10/2019 – 07/2020 Rivoli, Italia

**Corso Tecnico Ambiente Energia e Sicurezza Enaip**

Office, biologia, elettrotecnica, tecniche di mitigazione degli impatti, rapporti con gli enti, procedure di campionamento e monitoraggio, valutazione del rischio.

**Campo di studio** Corso di formazione professionale sui sistemi di gestione aziendale in riferimento alla qualità, alla sicurezza, all'ambiente e all'energia. Normativa nazionale sulla sicurezza (d. lgs 81708) e ambiente ( d. lgs 152/06), Moduli A e B sulla sicurezza. Norme ISO di standardizzazione e procedure integrate dei sistemi.

(9001,14001,50001,45001). Sistemi di campionamento, bonifiche. Enti di controllo e autorizzazioni. |

**Voto finale** 99/100 | **Livello EQF** Livello 5 EQF | **Classificazione nazionale** 5 | **Tesi** Protocollo anticontagio da Sars Cov 2 per il rifugio Jumarre in Val Pellice

1991 Torino, Italia

**Diploma di Liceo Linguistico Santa Teresa d'Avila**

COMPETENZE LINGUISTICHE

**LINGUA MADRE:** Italiano

**Altre lingue:**

Inglese

Ascolto  
B1

Lettura  
B1

Produzione orale  
A2

Interazione orale  
A2

Scrittura  
B1



Livelli: A1 e A2: Livello elementare B1 e B2: Livello intermedio C1 e C2: Livello avanzato

## ULTERIORI INFORMAZIONI

### Competenze organizzative

- **Responsabilità e problem solving** Buone competenze di leadership, avendo sempre avuto un team da coordinare. Buone competenze organizzative acquisite nelle diverse esperienze lavorative nell'ambito della ristorazione/bar dove il lavoro si svolgeva in tempi ristretti per un ampio numero di persone.

### Competenze comunicative e interpersonali

- **Team leader** Buone competenze comunicative, maturate in 25 anni di lavoro con il pubblico, e buona capacità di problem solving grazie al lavoro svolto sempre in autonomia. Sono capace di lavorare in team. Le mie esperienze lavorative mi hanno permesso di sviluppare competenze relazionali come l'empatia e l'ascolto.

### Competenze di gestione e direttive

- **Competenza e velocità** Ho maturato esperienza nella mansione di barista e nel lavoro frenetico riuscendo a controllare lo stress e la stanchezza e a sincronizzare più attività o postazioni lavorative. Come barista sono veloce e organizzata, attenta alla qualità dei prodotti e del servizio; attenta alla pulizia e all'accoglienza. Accurata nella preparazione di cappuccini, caffè e simili. Negli ultimi 6 mesi ho imparato a gestire le esigenze relativi agli oneri di legge sulla sicurezza, a lavorare al VDT, a cercare informazioni relative alla migliore valutazione dei rischi aziendali. Ho effettuato autoformazione durante il periodo pandemico, acquisendo conoscenze approfondite sui vari ambiti che riguardano la formazione sulla sicurezza.

### Patente di guida

- **Patente di guida:** B      2032

---

*Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".*

Collegno, 06/08/2023