


Martina Tritto

Data di nascita: 29/01/2003

Nazionalità: Italiana

Sesso: Femminile

CONTATTI

 10040 Leini, Italia
(Abitazione)

 martytritto46@gmail.com

ESPERIENZA LAVORATIVA

01/01/2024 - ATTUALE

Barista Bar San Giacomo

14/02/2022 - 15/12/2023 Leini

Barista Chantilly Tedeschi

17/07/2021 - 29/10/2021 Settimo Cielo , Italia

Aiuto cuoco Emozioni D'Italia

17/12/2020 - 30/04/2021 Leini

Stage formativo - Aiuto cuoco La locanda della nonna

Pulizia e taglio verdure, preparazione linea, preparazione pasti da asporto per la mensa scolastica, pulizia e sanificazione delle attrezzature e degli ambienti

28/11/2019 - 22/02/2020 Borgaro, Italia

Stage formativo Hotel Atlantic, Il Rubino

Ho imparato molte preparazioni, e anche molti impiattamenti come per la pasta, la tagliata, il risotto e anche le tagliate di frutta; Invece per le preparazioni facevo gli impasti per le torte di mele, preparavo le mille foglie di melanzane, ho anche imparato a sfilettare un salmone intero, preparavo anche i tiramisù e a volte li impiattavo anche, preparavo anche il pinzimonio.

Indirizzo Via Lanzo 163, 10071, Borgaro, Italia

12/06/2019 - 12/07/2019 Leini, Italia

Tirocinio estivo Air Palace Hotel

Ho imparato ad impiattare i primi e preparato la pasta frolla. Seconda esperienza di tirocinio estivo.

Indirizzo Via Torino 100, 10040, Leini, Italia

06/12/2018 - 20/04/2019 Leini, Italia

Stage formativo La Cousine Café

Preparazioni torte, impasti base, pulizia pesce, tagli principali, pulizia della cucina.

Indirizzo Piazza Vittorio Ferrero 21, 10040, Leini, Italia

04/2018

Attività formativa all'interno del percorso scolastico

Ho fatto una giornata come aiuto cuoco, nel Ristorante della Piazza dei Mestieri.
Ho anche fatto una settimana di mensa dove ho cucinato per poter servire il mangiare cucinato.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

09/2020 - 06/2021 Torino

Diploma professionale in Tecnico di cucina Immaginazione e lavoro - Piazza dei mestieri

Indirizzo via Durandi 13, Torino

19/09/2017 – 06/2020 Torino, Italia

Qualifica professionale in Operatore della ristorazione- Sistema duale Agenzia formativa Immaginazione e Lavoro, sede Piazza dei Mestieri

Corso professionale di cucina della durata di tre, in alternanza scuola e lavoro, prevede alcune ore in aula e alcune ore in laboratorio. All'interno del percorso sono previste 400 ore di stage sia il secondo che il terzo anno.

Le principali materie sono: cucina, tecniche di cucina, inglese, italiano, matematica, enogastronomia, scienze dell'alimentazione, igiene e sicurezza, sala bar e sala.

Indirizzo Via Jacopo Durandi, 13, 10144, Torino, Italia

COMPETENZE LINGUISTICHE

LINGUA MADRE: italiano

Altre lingue:

inglese

Ascolto A1

Lettura A2

Scrittura A2

Produzione orale A1

Interazione orale A1

francese

Ascolto A2

Lettura A2

Scrittura B1

Produzione orale A2

Interazione orale A2

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

COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Competenze organizzative

- Mi piace usare la creatività per poter creare nuovi tipi di impiattamenti, e anche sperimentare nuove tipologie di ricette.
- Mi piace collaborare con i compagni.

COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI

Competenze comunicative e interpersonali.

- Buone competenze comunicative con i docenti
- Buon utilizzo del linguaggio tecnico in cucina

COMPETENZE PROFESSIONALI

Competenze professionali

- Tagli delle verdure;
- Impasti base;
- Sanificazione della cucina;
- Tagli della carne;
- Tagli del pesce.
- norme dell'HACCP

ALTRE COMPETENZE

Altre competenze

- Appassionata di pattinaggio artistico su ghiaccio;
- Mi piace ascoltare musica;
- Mi piace anche andare in skate;

- Mi piace fare delle camminate in montagna;
- Sono anche appassionata di moto e macchine.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

● **Trattamento dei dati personali**

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

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".