



### 🎯 Obiettivo

Il mio obiettivo è quello di diventare direttrice di ristorante in grado di fornire cibo di grande qualità e un servizio eccellente alla clientela, collaborando con uno staff di primo livello. Raggiungerò questo traguardo avvicinandomi a piccoli passi, dimostrando la mia determinazione e la mia competenza, mettendo le mie qualità a disposizione dei titolari e conquistando il rispetto dei miei collaboratori.

### 👜 Esperienza Professionale

○ Hotel Monte Sarago (Ostuni)	10/07/2018
Aiuto cuoco	-
Preparazione della linea del giorno per le prime colazioni , antipasti , primi , secondi e dessert	31/08/2018
○ Ristorante la Reggia (Ostuni)	27/06/2019
Aiuto cuoco	-
Preparazione della linea del giorno per antipasti , primi , secondi e dessert	06/08/2019
○ Nepentha food e beverage	14/07/2020
Aiuto cuoco	-
Preparazione della linea del giorno per antipasti, primi, secondi, piade, pucce e dessert	11/10/2020
○ Ostuni bistrot (Ostuni)	02/06/2021
Aiuto cuoco	-
Preparazione della linea del giorno per pinse , bruschettoni , insalate , antipasti , primi , secondi 3 dessert	18/06/2021
○ Famila (Ostuni)	06/07/2021
Commessa	-
○ Santa Croce società agricola A.R.L	24/11/2021 <sup>30/09/2021</sup>
Vendita prodotti	-
	14/01/2022

### 🎓 Formazione Scolastica

○ I.P.S.E.O.A Catalogo Agostinelli (Ceglie)	2020
84/100	