

CURRICULUM VITAE

Nome e Cognome: Valeria Sironi

Dati personali

Numero di telefono: 3899820121

Email: valeriasironi93@gmail.com

Luogo e data di nascita: Desio (MB) 08 Settembre 1993

Città residenza: Nova Milanese (MB)

Indirizzo: Via Giuseppe Di Vittorio 10, 20834

Esperienze lavorative

- da 05/2017 – a tuttora

Locanda dell'Erba Matta

Via Enea Camisasca 2, 20838 Renate (MB)

Aiutocuoco (Cucina tipica territoriale)

- da 04/2014 – a 09/2016

Osteria Nero Pepe

Via Manara 12, 20900 Monza (Italia)

Stagista/Aiutocuoco (Addetto alla partita degli antipasti e dei piatti freddi)

- da 10/2012 – a 01/2014

ArTRoCkCAFè

Via Brodolini 2, 20834 Nova Milanese (Italia)

Barista/Volontariato (Servizio al banco e ai tavoli, acquisto derrate, controllo delle forniture)

- da 05/2012 – a 06/2012

Catering Grash

Via Fantoli 28/15, Milano (Italia)

Addetto Catering/Volontariato (Cucina etnica, vegetariana e vegana)

- da 06/2011 – a 07/2011

Hotel Paganella Gourmet & Relax

Piazza Italia Unita 10, 38010 Fai della Paganella (Italia)

Stagista (Preparazione di prodotti tipici trentini)

- da 02/2010 – a 02/2010

nH Concordia

Via Lama 10, 20099 Sesto San Giovanni (Italia)

Stagista (Preparazione e lavorazione di pesce, carni e verdure)

- da 11/2008 – a 12/2008

Piccolo Arco

Via Per Incirano 33, 20834 Nova Milanese (Italia)

Stagista (Preparazione basi di cucina - Addetto alla partita dei secondi)

Esperienze politiche – amministrative – associazionismo - volontariato

- da 03/2023 – a tuttora - Lista civica Cuore a Sinistra Per Nova
- da 03/2018 – a 03/2023 - Lista civica Per Nova Con.....Cretamente
- da 05/2013 – a 03/2018 - Lista civica lo Lavoro Per Nova
- dal 2012 – al 2020 - Volontario presso CAG Lo spazio - Associazione SpazioVita

Istruzione

- Titolo di studio: Tecnico dei servizi della ristorazione (Livello 4 QEQ)
Diploma in tecnico dei servizi della ristorazione con votazione di SETTANTA/centesimi conseguito nel 2013
I.P.S.S.E.C. A. Olivetti
Via Lecco 12, 20900 Monza (Italia)
Responsabile delle attività di ristorazione nelle varie componenti in cui essa si articola in rapporto alla specifica tipologia di struttura ristorativa in cui opera

- Master e specializzazione: Tecnico superiore per la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche (Livello 4 QEQ)
Specializzazione ottenuta con il patrocinio di I.P.S.S.E.C. A. Olivetti, E.C.Fo.P. Monza e Brianza, Fondazione Enaip Lombardia, Società Cooperativa Sociale In-presenza, Scuola Borsa, ETASS, Brianza Formazione Lavoro e Sviluppo, Associazione Cuochi Brianza, Gruppo Bibos, Università Bicocca all'interno del progetto EXPO 2015 con votazione do OTTANTASETTE/centesimi nel 2014

Conoscenze linguistiche

- Lingue: buona comprensione della lingua inglese, livello base per quanto riguarda il francese

Ulteriori informazioni

Ottima predisposizione al lavoro in team, buone competenze relazionali acquisite tramite l'esperienza lavorativa in bar e tramite volontariato.

Buona capacità di adeguarsi ad ambienti multiculturali conseguita grazie all'esperienza di volontariato.

Ai sensi del DLGS 196/03, autorizzo il trattamento dei miei dati personali.

Data

11/4/2023

Firma

