

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **MAZREKU DANIELA**
Indirizzo **Piazza Giuseppe Mazzini 73**
Telefono **3497474586**
Fax
E-mail **Danielamazreku3@gmail.com**

Nazionalità **Italiana**
Data di nascita **09/12/21**

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) **22/03/2022 – Ad oggi**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro **Vesuvium**
- Tipo di azienda o settore **Ristorante**
- Tipo di impiego **Cameriera principale**
- Principali mansioni e responsabilità **Pianificazione delle attività e organizzazione delle attrezzature per l'allestimento della sala prima dell'apertura al pubblico
Monitoraggio costante delle pulizie e dell'ordine della sala e delle aree di servizio
Preparazione conto gestione dei pagamenti e chiusura cassa
Accoglienza cordiale e professionale degli ospiti**

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) **2016/2017 - 2018/2019**
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione **I.S.I.S Sismondi Pacinotti Operatore Benessere**
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

PATENTE O PATENTI

ULTERIORI INFORMAZIONI

ALLEGATI

ITALIANO

ALBANESE	INGLESE	FRANCESE
ECCELLENTE	BUONO	BUONO
ECCELLENTE	BUONO	BUONO
ECCELLENTE	BUONO	BUONO

Predisposizione a lavorare in team ma soprattutto buona capacità di relazionarsi con gli altri , per tale motivo l'aspirazione massima è quella di riuscire a trovare una collocazione lavorativa in settori dove vi è un contatto con la clientela

Conoscenza di allestimento di una sala, conoscenze di caffetteria varia e allestimento bar

In conseguimento

Detentore di HACCP DI 8 ore e corso sicurezza di 4 ore