

CURRICULUM VITAE



• INFORMAZIONI PERSONALI

- Nome
- Indirizzo
- Telefono
- E-mail
- Nazionalità
- Data di nascita
- **ANTONIETTA SPELTA**
- **STRADA ANGUILLARA, 29, 29028 PONTE DELL'OLIO (PC)**
- **0523 876467 – 3382909344**
- aspelta@email.it
- Italiana
- 16/01/1956

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
Nome e indirizzo del datore di lavoro
Tipo di impiego
Da 2018 ad oggi
Centro di formazione sperimentazione e innovazione VITTORIO TADINI S.C.a R.L.
Docente di cucina – contratti collaborazione a progetto
- Date (da – a)
Nome e indirizzo del datore di lavoro
• tipo di impiego
Da 2013 ad oggi
En.A.I.P. della Provincia di PIACENZA
Docente di cucina - corsi professionalizzanti
Contratti di collaborazione a progetto.
- Date (da – a)
Nome e indirizzo datore lavoro
Tipo di impiego
2016 – 2018 - 2019
Scuola Arti e Mestieri Angelo Pescarini - Ravenna
Docenze professionalizzanti per Telefono Rosa
Contratto Co.Co.Co.
- Date (da – a)
Nome e indirizzo datore lavoro
Tipo di impiego
Settembre – Ottobre 2014
ISTITUTO RANIERI MARCORA DI PIACENZA
Insegnante di cucina e trattamento testi.
- Date (da – a)
Nome e indirizzo del datore di lavoro
Da luglio 2013 a marzo 2014
Azienda Agricola Brigati Jefferson Torrano
Impiegata :addetta a fatturazione, certificazioni, personale
- Date (da – a)
Nome e indirizzo del datore di lavoro
Principali mansioni
2009 –2012 contratti a tempo determinato e a chiamata,
Pasticceria PELIZZONI MARCO – Ponte dell'Olio(PC)
Agriturismo "Corte del Gallo" Bassano di Rivergaro (PC)
Agriturismo "I Ronchi" Villò di Vigolzone (PC)
Cuoca, pasticceria.
- Date (da – a)
Nome e indirizzo del datore di lavoro
• Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego
• Principali mansioni e responsabilità
Marzo 1976 – Luglio 2008 rapporto interrotto a seguito di fallimento della società
TEVI SPA – Via Genova, 14 – 29028 Ponte dell'Olio (PC)
Industria metalmeccanica
Impiegata di concetto
Contabilità generale, gestione contratti di appalto, gestione rifiuti - compilazione registri e MUD;
gestione cespiti, risorse umane.

TIROCINI FORMATIVI

• Date (da – a)	Aprile 2011 – Giugno 2011 tirocinio formativo
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Statale Marcora – Strada Agazzana, 35 – 29100 Piacenza
• Tipo di azienda o settore	Istituto alberghiero
• Principali mansioni e responsabilità	Redazione inventari sala e cucina e organizzazione in fogli elettronici al fine di ottimizzare acquisti, manutenzioni, riparazioni e dismissioni attrezzature obsolete o rotte,
• Date (da – a)	Anni 2006 - 2010
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ristorante LA VOLTA DEL VESCOVO – Piacenza Ristorante Maiano . Grazzano Visconti (PC) Locanda Cacciatori di Montanari - Pontedell'Olio (PC)
• Tipo di azienda, settore, mansioni	Ristoranti – aiuto cuoco

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	Novembre 2010 – Novembre 2011
• Istituto di istruzione o formazione	IFTS .Istituto Formazione Tecnico Superiore
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Contribuire alla diffusione della cultura delle tipicità e delle tradizioni dei prodotti agroalimentari e vitivinicoli attraverso lo studio e la sperimentazione in cucina (1000 ore frequenza e stage) – corso promosso da regione Emilia Romagna.
• Qualifica conseguita	Tecnico superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche (conferito con lode)
• Date (da – a)	Luglio 2010
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto alberghiero per la ristorazione G. Marcora – Strada Agazzana, 35 – 29100 Piacenza
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Competenze tecnico-scientifiche ed economiche gestionali tali da poter organizzare, produrre, erogare e promuovere servizi nel settore della ristorazione
• Qualifica conseguita	Diploma di tecnico della ristorazione
• Date (da – a)	Giugno 2008
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto alberghiero per la ristorazione G. Marcora – Strada Agazzana, 35 – 29100 Piacenza
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Conoscenza delle tecniche di base per la realizzazione dei piatti del menù, conoscenza delle proprietà organolettiche e delle norme igieniche nonché dell'uso delle moderne attrezzature
• Qualifica conseguita	Diploma di qualifica professionale per operatore dei servizi di ristorazione
• Date (da – a)	Luglio 1975
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto tecnico commerciale G. D. Romagnosi – Via Curiel 45 – 29100 Piacenza
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Conoscenze ampie e sistematiche dei processi che caratterizzano la gestione aziendale sotto il profilo economico, giuridico organizzativo, contabile.
• Qualifica conseguita	Diploma di ragioniere e perito commerciale

ALTRO.

aprile 2018 **Prima classificata** sfida sfoglia emiliana tra amministratori Emilia Romagna al MISEN a Ferrara
2 apparizioni a RAI 1 – “LA VECCHIA FATTORIA” programma di cucina

Ponte dell'Olio 21 settembre 2019

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D. Lgs. 196 del 30 giugno 2003
Antonietta Spelta

