



Ministero della Giustizia

Sistema Informativo del Casellario Certificato del Casellario Giudiziale (ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313)

CERTIFICATO NUMERO: 356321221P

Al nome di:

Cognome **FADDA**
Nome **ANTONELLA**
Data di nascita **29/12/1965**
Luogo di Nascita **GHILARZA (OR) - ITALIA**
Sesso **F**



sulla richiesta di: **INTERESSATO**
per uso: **AMMINISTRATIVO (ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313)**

Si attesta che nella Banca dati del Casellario giudiziale risulta:

NULLA

ESTRATTO DA: CASELLARIO GIUDIZIALE - PROCURA DELLA REPUBBLICA PRESSO IL TRIBUNALE DI ORISTANO

ORISTANO, 12/05/2023 08:42

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO CERTIFICATIVO

IL FUNZIONARIO GIUDIZIALE

Dott. *Enas*

Enas



Il presente certificato non può essere prodotto agli organi della pubblica amministrazione o ai privati gestori di pubblici servizi della Repubblica Italiana (art. 40 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445), fatta salva l'ipotesi in cui sia prodotto nei procedimenti disciplinati dalle norme sull'immigrazione (d.lgs. 25 luglio 1998, n. 286). Il certificato è valido se presentato alle autorità amministrative straniere.

Curriculum Vitae



Dati personali

Nome e Cognome	Antonella Fadda
Data e luogo di nascita	29/12/1965 Ghilarza
Residenza	Abbasanta
Indirizzo	Via Segni n.40
Cellulare	3278141991

Obiettivi professionali

Lavorare nell'ambito ristorativi o alberghieri

Esperienze professionali

Dal 11 luglio 2010	Aiuto cuoco c/o Ristorante Carpe Diem Abbasanta
Dal 23 novembre 2010 Al 31 12 2011	Aiuto cuoca presso la Casa protetta Villa Deriu gestita dalla Cooperativa l'Arca di Ghilarza, principali mansioni svolte: gestione della cucina e preparazione del pasto serale, in base alle tabelle dietetiche;
Dal 2012 al 2014 circa	Assistente presso centro Alzheimer Abbasanta

dal 2020 a tutt' oggi dipendente Elio in qualità di aiuto cuoca con contratto a tempo indeterminato.

Dal 1999

a tutt'oggi

Operatore Videofotografico nella realizzazione di foto, riprese, selezione e archiviazione del materiale, montaggio e documentazione

Sett. – Dic. 2008

Curatrice del libro “In Abbasanta”, casa editrice Documenta di Cargeghe Sassari, il lavoro si è svolto oltre alla stesura delle didascalie nella ricerca di fotografie e documentazioni del periodo antecedente gli anni 50 di personaggi, eventi, paesaggi e scene di vita quotidiana del paese di Abbasanta;

Sett. 2008 a tutt'oggi

Collaborazione con la rivista bilingue LACANAS

da febbraio 2020 a tutt' oggi dipendente Azienda Elio Gemeaz in qualità di aiuto cuoco presso vvff Abbasanta, Macomer, centro cotture Oristano, ospedale Ghilarza

Istruzione

1980

Diploma di scuola media - Scuola Media A.Delogu di Ghilarza

1983

Scuola privata di design per sarti

1983

Scuola privata di Taglio e cucito mediante il metodo Rossi;

2000

Corso di Alfabetizzazione Informatica c/o l'A.I.D.O. Ghilarza

1999-2004 Corso privato di fotografia creativa

2004-2009 Corso on line di cucina c/o Alberghiera.it

2005-2006 Corso on line di Scrittura creativa e laboratorio di poesia

2009 iscrizione alla Federazione Italiana Cuochi

2019 corso privato HACCP

gennaio 2020 corso di alta cucina con FIC Federazione Italiana Cuochi

2020 corso covid 19

2021 corso covid 2

2021 corso Aziendale di aggiornamento HACCP

2021 corso Aziendale sulla sicurezza sul lavoro, corso Aziendale istruzioni di utilizzo prodotti chimici, world food safety sicurezza alimentare, qualità e sicurezza, comportamenti per la sicurezza nei luoghi di lavoro, uso corretto dei DPI dispositivi di protezione individuali, covid 19 fase 2, workplace safety, food safety sicurezza alimentare, formazione generale sicurezza, comunicazione efficace con il cliente, il codice disciplinare, il modello di competenze elio.

Conoscenze linguistiche

Francese: Conoscenza scolastica

Conoscenze informatiche

Uso dei principali applicativi del pacchetto Office, internet e posta elettronica e programmi di grafica quali: Photo paint, DaVideo, Pinnacle, Photo editor 4;

Altre capacità e competenze

Capacità di gestire autonomamente uno spazio cucina
Conoscenza delle principali normative riguardo la ristorazione
Conoscenza delle principali norme igienico-sanitarie relative alla ristorazione
Creatività e capacità di accostamento di colori e forme
Capacità di creare ed elaborare un Book fotografico
Capacità di gestire un laboratorio di cucina per principianti
Capacità di stabilire buone relazioni interpersonali

Disponibilità

Mobilità territoriale: Provincia di Oristano (entro i 30 km);
Disponibilità contrattuale: Contratto a tempo indeterminato e determinato, full time e part-time, collaborazioni;
disponibilità temporale: immediata
Altre disponibilità: disponibilità su turni, straordinari, notturni;

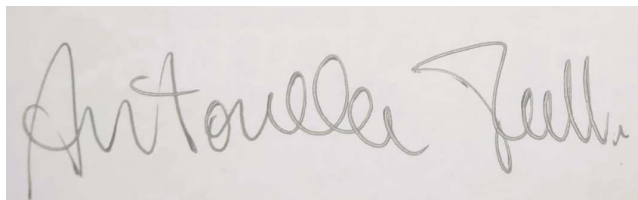
Altre informazioni

Aggiornamento continuo sulle principali innovazioni in Cucina attraverso aggiornamenti on line al sito WWW.alberghiera.it;
Esperienza in cucina maturata nella pensione di famiglia a Ghilarza;
patente B – Iscritta al Centro per l'impiego di Ghilarza dal 2001

La sottoscritta Fadda Antonella autorizza ai sensi del D.L 30 giugno 2003 n° 196 l'utilizzo e la diffusione delle informazioni ai fini della gestione della procedura di selezione.

Data ghilarza 08/02/2024

Firma

A handwritten signature in dark ink on a light-colored background. The signature is written in a cursive, flowing style and appears to read 'Antonella Fadda'.