

CURRICULUM VITAE

CHIAPPETTA ASSUNTA

INFORMAZIONI PERSONALI:
COGNOME E NOME

CHIAPPETTA ASSUNTA

RESIDENZA: MONTALTO UFFUGO,
VIA MARTORANO N°44, 87046,
CS

Sesso F

NATO IL 26/11/2003

A COSENZA

Nazionalità ITALIA

POSIZIONE RICOPERTA
ATTUALMENTE:

STUDENTESSA UNIVERSITARIA

ISTRUZIONE E FORMAZIONE: DIPLOMA SUPERIORE _ PROFESIONALE_ INDIRIZZO PER
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA_ ISTITUTO DI RENDE

LINGUA MADRE: ITALIANO

Certificazioni linguistiche

| | |
|------------------------|---|
| Anno di conseguimento: | 2017 |
| Lingua straniera: | Francese |
| Ente certificatore: | Centre International d'Etudes Pédagogiques (CIEP) |
| Livello QCER: | A1 |
| Anno di conseguimento: | 2017 |
| Lingua straniera: | Inglese |
| Ente certificatore: | Cambridge Assessment English |
| Livello QCER: | A2 |
| Anno di conseguimento: | 2016 |
| Lingua straniera: | Inglese |
| Ente certificatore: | Cambridge Assessment English |
| Livello QCER: | A1 |

Attività professionali

| | |
|-------------------------|---|
| Tipo di esperienza: | Servizio di sala |
| Svolta presso: | Ristorante pizzeria 5 PIOPPI |
| Luogo: | Gesuiti, San Vincenzo La Costa |
| Durata: | 01/07/2020 - In corso |
| Ulteriori informazioni: | Osservazione delle attività di servizio di sala-bar, cucina e pizzeria. |

| | |
|-------------------------|-------------------------|
| Tipo di esperienza: | Accoglienza turistica |
| Svolta presso: | IPAA Todaro |
| Luogo: | Rende |
| Durata: | 01/10/2017 - 01/01/2019 |
| Ulteriori informazioni: | receptionist |

| | |
|-------------------------|--|
| Tipo di esperienza: | Attività scuola-hotel |
| Svolta presso: | IPAA F.TODARO |
| Luogo: | Rende |
| Durata: | 01/10/2017 - 01/01/2020 |
| Ulteriori informazioni: | Preparazione e somministrazione di prodotti di rosticceria e panini destinati al consumo scolastico. |

| | |
|-------------------------|--|
| Tipo di esperienza: | Potenzialità e sviluppo della raccolta ai sud e riciclo di qualità |
| Svolta presso: | Calabra Maceri |
| Luogo: | Rende |
| Durata: | 01/03/2019 - 01/03/2019 |
| Ulteriori informazioni: | Receptionist |

| | |
|---------------------|-------------------------|
| Tipo di esperienza: | Orientamento |
| Svolta presso: | IPAA F.TODARO |
| Luogo: | Rende |
| Durata: | 01/01/2019 - 01/02/2019 |

Attività professionali

Ulteriori informazioni:

Illustrazione delle attività scolastiche.

Tipo di esperienza:

Progetto enogastronomico "Il suino nero di Calabria"

Svolta presso:

IPAA F. TODARO

Luogo:

Rende

Durata:

01/01/2019 - 01/02/2019

Ulteriori informazioni:

Trasformazione della carne di suino

Tipo di esperienza:

Banchetto

Svolta presso:

ITE V. COSENTINO

Luogo:

Rende

Durata:

01/11/2019 - 01/11/2019

Ulteriori informazioni:

Somministrazione di bevande e prodotti di pasticceria.

Attività culturali e artistiche

Tipo di esperienza:

E-twinning project CIALO 2021

Svolta presso:

In rete

Luogo:

Aula virtuale

Durata:

01/02/2021 - 01/03/2021

Ulteriori informazioni:

Maggiore acquisizione della lingua inglese e della cultura Indonesiana, creazione di video e piatti finalizzati alla conoscenza culturale e gastronomia dei rispettivi paesi.

Attività musicali

Tipo di esperienza: Apprendimento della musica
Svolta presso: I.C. Montalto Uffugo di Taverna
Luogo: Montalto Uffugo
Durata: 01/09/2014 - 01/06/2017
Ulteriori informazioni: Approfondimento del seguente strumento: clavicetta

Attività sportive

Tipo di esperienza: Danza
Svolta presso: Centro Danza Bolero
Luogo: Montalto Uffugo Scalo
Durata: 01/09/2009 - 01/06/2019
Ulteriori informazioni: Apprendimento delle discipline classiche, contemporanea, hip-hop, moderna e di carattere.

Tipo di esperienza: Nuoto
Svolta presso: H2O
Luogo: Settimo di Montalto Uffugo
Durata: 01/06/2008 - 01/06/2009
Ulteriori informazioni:

Altre attività

| | |
|-----------------------|--|
| Tipo di esperienza: | PARTECIPAZIONE A GARE O CONCORSI |
| Disciplina/Ambito: | Enogastronomia francese |
| Anno scolastico: | 2021 |
| Titolo: | "La Francofonia nel piatto" organizzato dall'Institut Français Italia, in collaborazione con la Federazione Alliance Française Italia. |
| Risultati conseguiti: | |

| | |
|-----------------------|--|
| Tipo di esperienza: | PARTECIPAZIONE A GARE O CONCORSI |
| Disciplina/Ambito: | Danza |
| Anno scolastico: | 2018 |
| Titolo: | Festival della Danza ad Altomonte |
| Risultati conseguiti: | 1° posto nelle discipline di danza moderna e contemporanea |

Profilo di indirizzo

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Isabella Cappetta

