

INFORMAZIONI PERSONALI



Emilia Piediscalzi

📍 Via F. Musotto, 38 90145 Palermo, Italia

☎ ----- 📞 0039 3462182175

✉ lombardo.emilia@libero.it

🌐 <https://emiliapiediscalzi.wixsite.com/emiliapiediscalzi>

<https://emiliapiediscalzi.wixsite.com/emiliascakes>

💬 Skipe emilia.piediscalzi3

Sesso Donna/Femme | Data di nascita / date de naissance 23/02/1973 | Nazionalità Italiana

OCCUPAZIONE PER LA
QUALE SI CONCORRE
POSIZIONE RICOPERTA
OCCUPAZIONE
DESIDERATA
TITOLO DI STUDIO
OBIETTIVO
PROFESSIONALE

Cheffe de cuisine
Second de cuisine
Patissiere

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Cheffe de cuisine, Second de cuisine ,
Patissiere, Chef de partie entrée,choud, froid , patisse rie.

01/01/2020 au
31/12/2024

Il Braciere Restayrant, brasserie, pizzeria
Chef de cuisine
Via Di Blasi 105 Palermo Italia

01/11/2019 a
30/11/2019

Le Mas Candille: Hotel, Restaurants & Spa

Chef de partie choud
Hotel 5 etoile/ 5 stelle
Bd Clément Rebuffel, 06250 Mougins, Francia
Tel +33 4 92 28 43 43

Da 05/07/2017 a
31/10/2017

Hotel Le Goeland ,Avenue Georges Pompidou, 20137 Porto-Vecchio,
Francia
Hotellerie 4 etoile/ 4 stelle
Chef de partie turnante
Telefono: +33 4 95 70 14 15

01/05/2017 a
31/06/2017

Hôtel L'Arboisie Megève 483 Route du Gollet, 74120
Megève, Francia
Chef de partie patisserie et choud
Hotellerie 4 etoile / 4 stelle

15/05/2017 a 14/06/2017
Is Arenas Golf Resort Narbolia (OR) Sardegna Italia
Chef de partie pates et entrée
Hotellerie 5 stelle/etoile

01/07/2016 al 31/07/2016
Hotel Belambra Orciere Francia
Second de cuisine
Village de vacances de montagne

20/09/2015 a 14/06/2016

HOTEL MARINA HOLIDAY****BALESTRATE PALERMO Italie

Patissiere et responsable petit dejeuner

Hotellerie 4 stelle/ etoile

15/05/2015 a 15/09/2015

HOTEL VILLAGE CITTA' DEL MARE****TERRASINI Palermo Italie

CHEF DE PARTIE Pates

Village de vacances 4 stelle/etoile

04/05/2006 a 10/04/2014

MASSARO E BONETTI CATERING ED

EVENTI VIALE DEL FANTE PALERMO

Italie

Chef de partie

CATERING et EVENTS

2004

HOTEL ASTORIA PALACE**** VIA

MONTEPELLEGRINO - PALERMO ITALIE

CHEF DE PARTIE EXTRA

Hotellerie 4 stelle/etoile

2003

HOTEL EXCELSIOR HILTON***** VIA

LIBERTA' -PALERMO ITALIE

CHEF DE PARTIE EXTRA

HOTELLERIE 5 STELLE/ETOILE

2003

HOTEL PRESIDENT**** VIA F. CRISPI

PALERMO ITALIE

CHEF DE PARTIE EXTRA

HOTELLERIE 4 STELLE /ETOILE

04/04/2003 A 30/09/2003

Hotel Village Suvaki****

Indirizzo: Contrada Cimillia, 91017 Località P

Fram TP

Telefono: 0923 916663
 COMMIS DI CUCINA /COMMIS DE CUISINE
 HOTEL VILLAGE 4 STELLE /ETOILE

1996/2003
 PIZZERIA TRATTORIA IL BRACIERE DI
 PIEDISCALZI
 VIA G. E. DI BLASI 103/105
 90100 PALERMO SICILIA ITALIA
 Chef di Cuisine

▪

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Operatore della ristorazione
 Scuola Alberghiera Paolo Borsellino, piazza Bellissima Palermo Italia
 Cucina

-
- Diploma di Ragioneria
- I.T.C. PIERO CALAMANDREI, VIA DON Orione Palermo Italia
- Ragioneria
-
-

Corso regionale in produzione e gestione siti internet per le aziende Web marketing e management dei processi di sviluppo turistico Capacità gestionali e competenze specifiche nelle nuove tecnologie dell' informazione , analisi dati e previsione turistica. AEGEE Via Salvatore Bono , Palermo Italia

COMPETENZE PERSONALI

[Rimuovere i campi non compilati.]

Lingua madre Italiano

Altre lingue

COMPRENSIONE	PARLATO	PRODUZIONE
--------------	---------	------------

				SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Francese/Francaise	C2	C2	C2	C2
Diploma /diplome				
Inglese/	A2	A2	A2	A2
Diploma				

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato

Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative

Cerco di tenere vivo lo spirito di squadra avendo cura nel rispetto dei ruoli ottimizzando così la qualità del servizio e il benessere dello staff. Rispetto i miei collaboratori e faccio rispettare le normative e la filosofia aziendale. Tengo vivo lo spirito di squadra e motivo i vari collaboratori. Possiedo buone competenze comunicative acquisite durante la mia esperienza.

J'essaie de maintenir l'esprit d'équipe en veillant à respecter les rôles, optimisant ainsi la qualité

du service et du bien-être du personnel

Je respecte mes collaborateurs et je respecte les réglementations et la philosophie de l'entreprise

Je garde l'esprit d'équipe et les différents collaborateurs ont de bonnes compétences

compétences de communication acquises au cours de mon expérience.

Competenze organizzative e gestionali

Pianificazione giornaliera e la formazione dello staff di cucina, Partecipazione alla creazione dei piatti, dei menu e degli standard di cucina, Propongo e contribuisco al miglioramento delle procedure e tecniche in uso all'interno della cucina, training ai vari capi partita sulle varie preparazioni da svolgere e sulle nuove ricette da sviluppare e da inserire in carta

Planification quotidienne et formation du personnel de cuisine,

Participation à la création de plats,

des menus et des normes de cuisson, je propose et contribue à l'amélioration des procédures et

les techniques utilisées dans la cuisine, la formation des différents chefs de jeu aux divers préparatifs à effectuer et

sur les nouvelles recettes à développer et à inclure dans la carte.

▪

Competenze professionali Partecipa al servizio serale nella presentazione dei piatti alla carte davanti ai clienti Rispetto delle norme HACCP avendo un occhio sempre vigile sulla gestione del Food Cost Controllo della consegna e la qualità della merce Pulisco e seziono tutto il pesce e la carne in arrivo con supporto dei capi partita e commis

Participer au service du soir lors de la présentation des plats à la carte devant les clients. Respect des normes HACCP en veillant sur la gestion du contrôle des coûts de la nourriture pour la livraison et la qualité de la marchandise. Avec les chef de partie et les commis de cuisine.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
AVANZATO/Avancé	AVANZATO/Avancé	AVANZATO/Avancé	AVANZATO/Avancé	AVANZATO/Avancé

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Sostituire con il nome dei certificati TIC

- buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione)
- buona padronanza dei programmi per l'elaborazione digitale delle immagini acquisita come fotografo a livello amatoriale

Altre competenze ▪ Produzione gelati/Production et matrise des glace, viannoseries patisseries etc.,

Patente di guida

ULTERIORI
INFORMAZIONI

Pubblicazioni
Presentazioni

Progetti

Conferenze ▪

Seminari

Riconoscimenti e premi

Appartenenza a gruppi /
associazioni

Referenze

Menzioni

Corsi

Certificazioni

ALLEGATI

▪

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto
Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati
personali".