

INFORMAZIONI PERSONALI



Marta Rebaudo

 Via delle Otto Case, 242 - 18039 Ventimiglia (IM), Italia

 +39 346 389 9390

 martarebi@live.it

Genere Femminile

Data di nascita 25/08/1996

Nazionalità Italiana

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Dicembre 2018 - Oggi

Addetta alla segreteria di direzione

Fiordilatte, Piazza della Costituente 2 - 18039 Ventimiglia (IM)

- Contabilità e fatturazione
- Gestione degli ordini e delle consegne
- Vendita al dettaglio e consulenza clienti
- Rendering di progetti
- Bonifica e manutenzione di giardini privati

Azienda / settore Negozio di fiori

Giugno 2018 - Novembre 2018

Pasticciera

Le Méridien Beach Plaza, 22 Avenue Princesse Grace - 98000 Monaco

- Realizzazione degli impasti dei dolci e delle attività della pasticceria
- Preparazione del buffet tenendo conto degli standard di presentazione delle pietanze
- Sterilizzazione attenta dell'ambiente di lavoro

Azienda / settore Hotel

Aprile 2018

Commis

Song Qi, 7 Avenue Princesse Grace - 98000 Monaco

- Rispetto delle esigenze di produzione
- Preparazione di una vasta varietà di piatti presenti nel menù

Azienda / settore Ristorante

Giugno 2014 - Luglio 2014

Chef de partie

Grand Hotel Arenzano, Lungomare Stati Uniti 2 - 16011 Arenzano (GE)

- Produzione dei dolci per banchetti e per la colazione
- Realizzazione degli impasti dei dolci e delle attività della pasticceria rispettando standard di qualità

[Azienda / settore](#) Hotel

Luglio 2013 - Gennaio 2014

Commis

Hotel Lac Salin, Via Saroch 496 - 23041 Livigno (SO)

- Assistente per quello che concerne le fasi di preparazione del proprio tutor aziendale
- Preparazione dolci e piccola pasticceria
- Controllo ed ordine nel buffet dei dolci della sera

[Azienda / settore](#) Hotel

Luglio 2012 - Agosto 2012

Stagista

Goloseria Galli, Via Bondi 487 - 23041 Livigno (SO)

- Preparazione di una varietà di salatini e tartufi al cioccolato ed altre tipologie di dolci fatti in casa

[Azienda / settore](#) Pasticceria

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

2010 - 2015

Diploma

Via Lungomare 141 - 18018 Arma di Taggia (IM)

“Ruffini - Aicardi”

Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

Maggio 2014

Formazione per la sicurezza sul lavoro

18018 Arma di Taggia (IM)

Dicembre 2012

Formazione base Cake Design Dolciamo

18019 Vallecrosia (IM)

Giugno 2011

Corso di placcatura artistica AESSEFFE

18038 Sanremo (IM)

COMPETENZE PERSONALI

Prima Lingua

Italiano

Altre Lingue

Francese

Inglese

COMPRESIONE		ESPRESSIONE		SCRITTURA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
C1	C1	C1	C1	B2
B1	B1	B2	B2	B1

Livelli: A1/2: Elementare - B1/2: Intermedio - C1/2: Avanzato

Competenze comunicative

- Ottime capacità comunicative ed una notevole abilità ad adeguarmi ad ambienti multiculturali
- Ottime competenze relazionali acquisite durante la mia esperienza presso la ditta Fiordilatte

Competenze organizzative e gestionali

- Ottime competenze organizzative e di leadership (attualmente responsabile di allestimenti di matrimoni e feste a tema)
- Ottima capacità di lavorare sotto stress, eccellente orientamento al risultato con ottima gestione del tempo

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente avanzato	Utente intermedio	Utente intermedio	Utente avanzato

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

- Ottima padronanza del Pacchetto Office
- Ottima capacità di navigazione in internet

Patenti di guida

Cat. B - A2 - AM

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".