

INFORMAZIONI PERSONALI

Jessica Ricca



📍 Via Giacomo Matteotti n° 7 – 58033 Casteldelpiano (Grosseto)

☎ +39 320 6272212

✉ jr.jessicaricca@gmail.com

Sesso Femmina

Data di nascita 03/03/1989

Nazionalità Italiana

POSIZIONE PER LA QUALE SI CONCORRE

Pasticcera

ESPERIENZA PROFESSIONALE

15/07/2020 – In corso

Pasticcera

Pasticceria Pirona - Trieste

- Gestione del laboratorio per quanto riguarda il reparto mignon, monoporzioni e torte.

15/06/2019 – 15/02/2020

Capo Partita di Pasticceria

Dolci del Borgo – Shanghai - Cina

- Creazione e organizzazione della pasticceria online.
- Formazione di staff cinese sulla produzione, finitura e decorazione.
- Impostazione del servizio fotografico di tutti i prodotti.

26/11/2018 – 31/03/2019

Capo Partita di Pasticceria

Hotel Chalet del Sogno – Madonna di Campiglio (TN) – tel. 0465 441033

- Completa gestione della pasticceria, pane con lievito madre e torte delle colazioni.
- Servizio dei dolci della carta presso il ristorante dell' albergo "I due Pini".

14/02/2018 – 01/05/2018

Consulente di cioccolateria

BICE Restaurant group – Shanghai – Cina

- Formazione di due ragazze cinesi sulla lavorazione del cioccolato e la preparazione di cioccolatini.
- Supporto nella produzione di pasticceria fresca.

15/04/2017 – 30/10/2017

Demi Chef di Pasticceria

Hotel Belmond Cipriani – Venezia – Giudecca 10, 30133 tel - 041 240801

- Gestione e servizio presso l'Oro restaurant 1 michelin star

- 01/04/2015 - 31/10/2016 **Capo Partita di Pasticceria**
 Castello di Velona Resort – Loc. la Velona Fr. Castelnuovo dell'Abate, Montalcino (SI) – tel. 0577 839002
- Completa gestione della pasticceria dalle colazioni al servizio del ristorante “Settimo Senso”
 - Lievitati, cioccolatini, petit four, amaretis, gelati e sorbetti, torte di matrimonio su richiesta
- 25/11/2013 - 27/03/2015 **Operaia 5 livello - Pasticcera**
 Atelier Biasetto s.r.l. – Via Penghe n. 2 Selvazzano Dentro (PD) – tel. 049 755941
- Reparto torte e tortine - cioccolateria
- 12/02/2013 - 28/03/2013 **Stagista**
 Pasticceria Dolci Desideri di Laura Monteromano – P.zza E. Fermi n. 35 Roma – tel. 06 5566606
- Tecniche di base
- 18/12/2012 - 10/02/2013 **Stagista**
 Eataly Roma pasticceria di Luca Montersino – P.zza XII Ottobre n.1492 Roma – tel. 06 90279201
- Tecniche di base
- Stagione Estiva 2012 **Cuoca**
 Hotel Campese *** di Daniele Feri – Via della Torre n. 18 Isola del Giglio (GR) – tel. 0564 804003
- Reparto Secondi e contorni – Dessert
- Stagione Invernale 2011/12 **Cuoca**
 2010/11 Hotel Mondeval *** di Emma Ragazzo – Via Piz Del Corvo n. 16 St. Fosca, Selva Di Cadore (BL) –
 2009/10 tel. 0437 521257
- Reparto Primi – Secondi – Dessert
- Stagione Estiva 2013 **Commis di Cucina 5° e 6° livello**
 2011 Hotel San Giorgio **** di Giampiero Zanolin – Via dei Vichinghi n. 1 Caorle (VE) – tel. 0421 260050
 2010
 2009
- Reparto Primi e Dessert
- Stagione Estiva 2007 **Commis di Cucina 6° livello**
 2006 Hotel Riva Degli Etruschi *** Lazzi s.p.a. – Via della principessa n. 120 San Vincenzo (LI) –
 tel. 0565 7199
- Reparto Primi
- ISTRUZIONE E
 FORMAZIONE**
- Anno scolastico 2007/2008 **Diploma di Istruzione Secondaria Superiore - Ordine Professionale**
 Istituto professionale di stato per i servizi commerciali, turistici, grafici, alberghieri e sociali
 Luigi Einaudi di Grosseto
- Tecnico dei servizi della ristorazione
- 03/09/2012 – 19/04/2013 **ALMA Scuola Internazionale di Cucina Italiana – Colomo (PR)**
- Diploma di Pasticcera Professionista

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	A1	A1	A1	A1	A2
Spagnolo	B1	B1	A1	A1	A2

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Ling

Competenze comunicative Sono in grado di relazionare con i colleghi e di comunicare in modo chiaro e preciso, rispondendo anche a specifiche richieste nel settore lavorativo.

Competenze organizzative gestionali e professionali Sono in grado di organizzare autonomamente il lavoro, definendo priorità e assumendo responsabilità acquisite tramite le diverse esperienze professionali sopra elencate.
Ho la capacità di lavorare in situazioni di stress acquisita grazie alla gestione di relazioni con i colleghi nelle mie esperienze lavorative.

Competenze informatiche Buona padronanza degli strumenti Microsoft e Office

Patente di guida Automobilistica (patente B)

ULTERIORI INFORMAZIONI

- Attestato di formazione per il personale alimentarista - HACCP
- Attestato di frequenza al corso formativo REC – somministrazioni alimenti e bevande
- Attestato di frequenza al corso formativo CAA – accesso attività commerciali settore alimentare
- Attestato al percorso formativo CATERING EXPRES

Autorizzo al trattamento dei miei dati personali in base al disposto di legge n. 51/2018.

Jessica Ricca