



Ministero della Giustizia

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

CERTIFICATO NUMERO: 5286/2021/R

Al nome di:

Cognome **PAOLINI**
Nome **VALENTINA**
Data di nascita **28/05/1993**
Luogo di Nascita **SAN BENEDETTO DEL TRONTO (AP) - ITALIA**
Sesso **F**



sulla richiesta di: **INTERESSATO**

per uso: **RIDUZIONE DELLA META' DELL'IMPOSTA DI BOLLO E DIRITTI: PER ESSERE ESIBITO IN
OCCASIONE DI CANDIDATURA ELETTORALE (ART. 1 COMMA 14 LEGGE 3/2019)**

Si attesta che nella Banca dati del Casellario giudiziale risulta:

NULLA

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

Si attesta l'avvenuto pagamento (art. 273 e 285 T.U. 30/5/2002 n. 115) del

☒ diritto di certificato

☐ diritto di urgenza

ASCOLI PICENO, 10/09/2021 11:22



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO CERTIFICATIVO
(CORINALDESI CATERINA)

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.

**** AVVERTENZA ****

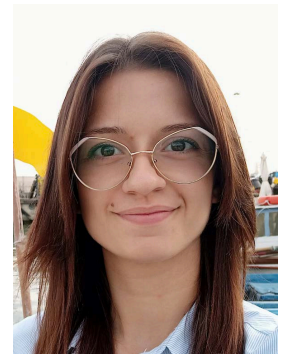
Certificato del casellario giudiziale - (ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313) - al nome di:

Cognome	Nome	Luogo di Nascita	Data di nascita	Sesso	Paternità	Codice Fiscale
PAOLINI	VALENTINA	SAN BENEDETTO DEL TRONTO	28/05/1993	F		

Si attesta che nella Banca dati del Casellario Europeo NULLA risulta.

Valentina Paolini

Via Magellano n°3
Acquaviva Picena , 63075
3471579292
Valentina.P28@hotmail.it



Profilo professionale

La determinazione e la curiosità sono sempre state il motore principale della mia passione per la cucina. Le diverse esperienze effettuate nei vari comparti della ristorazione, sono state per me opportunità di vedere il mio lavoro da diversi punti di vista, ognuno dei quali mi ha arricchita di nuove conoscenze, fondamentali. Perchè credo che sia entusiasmante alimentare in modo sano e genuino la conoscenza della filiera che anima la ristorazione, nel dettaglio il reparto della cucina, scoprire da come "nasce" un alimento allo sviluppo della padronanza delle diverse tecniche con le quali possiamo lavorarlo nel modo migliore, per giungere al nostro obiettivo preservando gusto e salubrità dal punto di vista nutrizionale dello stesso.

Capacità e competenze

- | | |
|--|--|
| • Assistenza ai cuochi | • Ottime capacità di osservazione ed empatia |
| • Conservazione degli alimenti | • Tecniche di taglio e affettatura |
| • Organizzazione delle postazioni di cucina | • Cottura sottovuoto |
| • Funzionamento dell'attrezzatura da cucina | • Preparazione di salse |
| • Competenza nell'utilizzo di attrezzature da cucina | • Concentrazione e disciplina |
| • Preparazione e cottura di grandi quantità di cibi | • Gestione di elevati volumi di produzione |
| • Tecniche di preparazione degli alimenti | • Supervisione dei dipendenti |
| • Monitoraggio dell'inventario | • Formazione dei dipendenti |
| • Preparazione degli ingredienti | • Capacità di ricerca e documentazione |
| • Attenzione e proattività verso le esigenze del cliente | • Controllo della qualità delle pietanze preparate |
| • Manipolazione sicura degli alimenti in conformità con la normativa vigente | • Budget |
| • Tecniche di preparazione | • Contabilità |
| • Lavoro di squadra | • Pianificazione |
| • Impiattamento preciso e curato | • Motivazione |
| • Stoccaggio e conservazione appropriata degli alimenti nel rispetto delle normative vigenti | |

Esperienze lavorative e professionali

Giugno 2019

Stefania Vincenti

San Benedetto del Tronto

—	Capo partita	
Settembre 2019	Organizzazione ed esecuzione del menu del buffet, preparazione di dolci da colazione e dessert, gestione ordini materie prime del mio reparto (pesce e pasticceria).	
Novembre 2018	Ilenia Garofoli	Civitanova Marche
—	Capo partita	
Maggio 2019	Organizzazione del lavoro della mia partita, aiuto nelle altre partite al fine di agevolare il lavoro. Gestione ordini materia prima e mantenimento . Utilizzo attrezzatura e tecniche specifiche . In assenza dello Chef gestione del servizio.	
Maggio 2018	Giuseppe De Santis	Grottammare
—	Aiuto cuoco	
Settembre 2018	Preparazioni di base: pasta fresca, dessert, antipasti. Pulizia del pesce. Esecuzione del servizio di antipasti, secondi, dolci. Operazioni di pulizia.	
Ottobre 2016	Erasmus Di Girolami	Grottammare
—	Aiuto pasticcere	
Maggio 2018	preparazione impasti e creme, produzione di: piccola pasticceria fresca e secca, torte, mousse, dolci da colazione, dolci tradizionali e buffet salati. Operazioni di pulizia.	
Maggio 2016	Enrico Ciarrocchi	San Benedetto del Tronto
—	Aiuto panettiere	
Ottobre 2016	preparazione biga, impasto del pane, pizza, maritozzi e piccola parte di biscotteria da forno. Utilizzo macchinari specifici.	
Gennaio 2016	Paolo Mattioli	San Benedetto del Tronto
—	Addetta alla pescheria	
Maggio 2016	Allestimento del bancone, esecuzione dell'ordine della merce, pulizia del pesce, operazioni di conservazione della merce, pulizia dell' ambiente lavorativo.	
Febbraio 2015	S.R.L Splendore	Giulianova
—	Addetta alla pescheria	
Giugno 2015	Allestimento del bancone, utilizzo attrezzature specifiche, operazioni di vendita, organizzazione ordini della merce e preparativi dei pronti a cuocere, operazioni di pulizia.	
Ottobre 2014	Pignati Primo	san Benedetto
—	Addetta alla pescheria	
Gennaio 2015	Allestimento del bancone, esecuzione dell'ordine della merce, pulizia del pesce, operazioni di conservazione della merce, pulizia dell' ambiente lavorativo.	
Aprile 2014	Giuseppe De Santis	
—	Cameriera	
Ottobre 2014	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en place e servizio in occasione di banchetti ed eventi speciali. • Preparazione e servizio al tavolo di bevande calde e fredde (analcolici, alcolici e cocktail). • Accoglienza, assegnazione e sistemazione ai tavoli della clientela. • Preparazione e servizio ai tavoli, gestione delle comande e della sala, pulizia dei locali di servizio. • Conoscenza impeccabile delle voci di menu, suggerimento di pietanze aggiuntive e di abbinamenti in base ai gusti e alle esigenze dei clienti. • Allestimento sala e disposizione tavoli in base alle prenotazioni 	

	ricevute.	
Novembre 2013	You Me Sushi	Londra
—	Cameriera	
Febbraio 2014	<ul style="list-style-type: none"> • Preparazione e servizio al tavolo di bevande calde e fredde (analcolici, alcolici e cocktail). • Accoglienza, assegnazione e sistemazione ai tavoli della clientela. • Elaborazione di pagamenti, ricevute e controllo incasso. • Accoglienza alla clientela e offerta di un servizio professionale, cordiale e competente. • Preparazione e servizio ai tavoli, gestione delle comande e della sala, pulizia dei locali di servizio. 	
Settembre 2013	Federico Palestini	San Benedetto del Tronto
—	Aiuto cuoco	
Novembre 2013	preparazione mise en place per il servizio, esecuzione antipasti e dessert, utilizzo attrezzature specifiche ed operazioni di pulizia. <ul style="list-style-type: none"> • Preparazione di pietanze per eventi di catering o durante le ore di maggiore affluenza dei clienti. • Preparazione degli ingredienti e rifornimento delle postazioni in base ai coperti previsti. • Conservazione degli alimenti secondo le procedure HACCP. • Rispetto costante degli standard di qualità interni e delle migliori prassi del settore. • Pulizia costante delle postazioni e degli ambienti di lavoro. 	
Giugno 2012	Vittorio Serenelli	San Benedetto del Tronto
—	Cameriera	
Settembre 2013	<ul style="list-style-type: none"> • Accoglienza alla clientela e offerta di un servizio professionale, cordiale e competente. • Preparazione e servizio ai tavoli, gestione delle comande e della sala, pulizia dei locali di servizio. • Sgombero, pulizia e riordino dei tavoli ad ogni cambio turno. • Allestimento sala e disposizione tavoli in base alle prenotazioni ricevute. • Consulenza nell'abbinamento di cibi e bevande in base al gusto e alle preferenze dei clienti. 	
Luglio 2010	Mattioli Maria	Grottammare
—	Cameriera	
Settembre 2011	Servizio al tavolo, ricarico merci, organizzazione e preparazione della sala, operazioni di pulizia	
Maggio 2010	Mohammed Mazhoum	Grottammare
—	aiuto pasticciere	
Luglio 2010	preparazione pasticceria secca e da prima colazione , creme e piccoli buffet salati. Pulizia ambiente lavorativo . Utilizzo attrezzatura specifica di base.	
Maggio 2009	Rosati Mariagrazia	Grottammare
—	Aiuto cuoco	
Settembre 2009	<ul style="list-style-type: none"> • Conservazione degli alimenti secondo le procedure HACCP. • Preparazione degli ingredienti e rifornimento delle postazioni in base ai coperti previsti. • Pulizia costante delle postazioni e degli ambienti di lavoro. • Esecuzione del servizio di antipasti e secondi • Utilizzo attrazzatura di base 	

Informazioni aggiuntive

Stage "Hilton Hotel Malta" è stata l'opportunità per poter lavorare con una brigata al completo, potendone percepire tutte le figure e constatare l'importanza fondamentale che abbiano elementi come organizzazione e collaborazione in cucina, al fine di poter essere messi ognuno in condizione di poter dare il meglio di sé.

Stage "Degusteria del gigante" Poter apprezzare una cucina che poneva particolare attenzione alla ricerca di una materia prima di qualità con un determinato tipo di lavorazione volto al rispetto dei cicli naturali, la cui lavorazione veniva effettuata studiando tecniche ed abbinamenti innovativi.

Esperienza lavorativa a Londra: ho potuto relazionarmi con una cultura diversa, nella quale ho avuto l'occasione di incontrare e comunicare con persone dalle diverse origini, tutto ciò è stato fondamentale per avere un confronto molto costruttivo con realtà diverse dalla mia, è stato forte motivo di crescita personale e lavorativo che ho apprezzato molto.

Lezione di cucina, tenuta dal maestro Igles Corelli, Chef pluristellato, che verteva sull'importanza della cucina circolare, una cucina volta al massimo rispetto della materia prima; che viene utilizzata valorizzando ogni sua parte minimizzando lo scarto che in alcuni casi non vi è proprio. Un'esperienza molto costruttiva che mi ha permesso di apprendere nuove tecniche molto utili.

