



Ministero della Giustizia

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

CERTIFICATO NUMERO: 19043/2021/R

Al nome di:

Cognome

ZANIN

Nome

LISA

Data di nascita

28/12/1972

Luogo di Nascita

CITTADELLA (PD) - 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

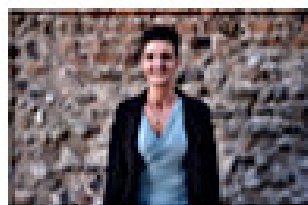
ESTRATTO DA: CASELLARIO GIUDIZIALE - PROCURA DELLA REPUBBLICA PRESSO IL TRIBUNALE DI PADOVA

PADOVA, 01/09/2021 13:52



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO CERTIFICATIVO
(VOLTAN GIANFRANCO)

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.



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail

ZANIN LISA
CITTADELLA (PD)

3923540299

lisazanin72@gmail.com

Nazionalità
Data di nascita

Italiana

28/12/1972

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da - a)

1987-1989 confezioni Idas di Bizzotto Ida Cittadella operaia
1989 - 1999 magnifico S.I. M. a Faccia di Cittadella operaia
1999 - 2001 birreria key West Faccia addetta al banco
2001 - 2004 bar Onara di Tombolo socio
2004 - 2011 pizzeria al cappello Cittadella cameriera
2011 - ad oggi pizzeria - ristorante Torre di Malta di Peruzzo Francesco cameriera

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da - a)
- abilità professionali informazioni personali
- Qualifica lavorativa conseguita, mansioni specifiche
- Livello di capacità e competenza

Licenza media - scuola secondaria di secondo grado

Positiva ed alla mano, in grado di far sentire gli ospiti a loro agio pur tenendo conto delle esigenze di business. Conoscenza dei carichi lavorativi dei camerieri, dei ritmi di produzione della cucina e di preferenza della clientela. In grado di mantenere efficienza e calma in ambienti frenetici.

Professionista del settore ristorazione. Accoglienza clientela, offerta servizio professionale cordiale e competente. Allestimento sala e disposizione tavoli in base alle prenotazioni ricevute, preparazione, gestione comande, pulizia locali di servizio

Ottimo standing e capacità di relazione, disponibilità a lavorare su turni, nei week-end e nei festivi, precisione, affidabilità e resistenza allo stress, capacità di memorizzazione delle voci di menù, gestione del tempo e capacità di assegnazione delle priorità di servizio.