



Ministero della Giustizia

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

CERTIFICATO NUMERO: 3441/2022/R

Al nome di:

Cognome

BIANCHI

Nome

GIORGIA

Data di nascita

22/06/1995

Luogo di Nascita

VIZZOLO PREDABISSI (MI) - ITALIA

Sesso

F

sulla richiesta di:
per uso:

INTERESSATO

**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 LODI

LODI, 02/05/2022 12:58

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO CERTIFICATIVO



CANCELLIERE ESPERTO
Dr. Antonio CIMORELLI

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
BIANCHI	GIORGIA	VIZZOLO PREDABISSI	22/06/1995	F		BNCGRG95H62M102F

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



Giorgia Bianchi



ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Titolare di A casa di Amici Giorgia Bianchi – Melegnano, Milano
06/2017 – ad oggi

- Definizione dei metodi di preparazione e presentazione generale dei prodotti offerti.
- Assistenza ai clienti e risoluzione di eventuali reclami.
- Collaborazione alla preparazione e al servizio al banco e ai tavoli.
- Preparazione e somministrazione di cibi e bevande secondo il menù del bar.
- Preparazione di caffè.
- Preparazione di stuzzichini e panini.
- Gestione e cura della qualità e della mise en place di cocktail e long drink.
- Controllo delle scorte di magazzino su base quotidiana.
- Pulizia delle macchine del caffè, delle attrezzature da bar e dell'area bancone.
- Accertamento del possesso dei requisiti di età per il consumo di alcolici attraverso un accurato controllo dei documenti identificativi.
- Monitoraggio dei livelli di scorte del bar e rifornimento tempestivo degli articoli in esaurimento al fine di garantirne la costante disponibilità.
- Elaborazione di strategie di marketing e organizzazione di eventi promozionali.
- Verifica del ricevimento delle merci e supervisione allo stoccaggio in dispense e celle frigorifere.
- Revisione delle transazioni finanziarie, preventivazione dei costi diretti e indiretti e definizione dei prezzi di vendita.
- Verifica della pulizia e sanificazione di tutti gli ambienti di lavoro e monitoraggio del rispetto delle norme.
- Gestione delle licenze e del loro rinnovo periodico.
- Conduzione delle negoziazioni con i fornitori, gestione degli ordini e dei pagamenti.
- Organizzazione di eventi al fine di creare esperienze positive e coinvolgenti per i clienti supervisionando le varie attività in tutte le fasi della loro permanenza.
- Salvaguardia dell'attività, dei membri del team e dei clienti attraverso il monitoraggio del consumo di alcol e il mantenimento dell'operatività in linea con i requisiti di legge.
- Ispezione periodica di attrezzature per la preparazione e lo stoccaggio del cibo allo scopo di valutarne il funzionamento e garantirne l'ottimo stato di funzionamento.
- Aggiornamento di dipendenti sulle modifiche al menu e sui cambi di procedura.
- Mantenimento della pulizia e dell'igiene della cucina attraverso l'esecuzione corretta delle procedure di lavoro e la sanificazione programmata di superfici e attrezzature.

Barista Le Bontà Italiane – Lodi, LO
01/2015 – 05/2017

- Preparazione e somministrazione di cibi e bevande secondo il menù del bar.
- Preparazione di caffè e cappuccini con varianti classiche e regionali.
- Preparazione di stuzzichini, panini e cibi precotti.
- Servizio al bancone e ai tavoli.
- Gestione e cura della qualità e della mise en place di cocktail e long drink.

CONTATTI



acasadiamici@yahoo.com



22/06/1995



B

PROFILO PROFESSIONALE

Titolare di "A casa di amici" con alle spalle 5 anni di esperienza come barista e cameriera. Si distingue per la capacità di individuare con precisione i bisogni operativi della propria attività e sviluppare soluzioni volte a tagliare i costi, migliorare gli utili e aumentare la soddisfazione dei clienti. Leadership organizzativa, spiccate doti negoziali e forte motivazione uniti a spirito di adattamento e solide capacità gestionali e operative al servizio dell'attività per il conseguimento degli obiettivi prefissati.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Ottima resistenza fisica e dinamicità
- Dinamicità e proattività
- Motivazione e intraprendenza
- Flessibilità e serietà
- Problem solving
- Capacità di lavorare in team

LINGUE

Italiano: Madrelingua

Inglese: B1

Intermedio

- Controllo delle scorte di magazzino su base quotidiana.
- Pulizia delle macchine del caffè, delle attrezzature da bar e dell'area bancone.
- Servizio al tavolo di bevande e stuzzichini per l'aperitivo.
- Accertamento del possesso dei requisiti di età per il consumo di alcolici attraverso un accurato controllo dei documenti identificativi.
- Monitoraggio dei livelli di scorte del bar e rifornimento tempestivo degli articoli in esaurimento al fine di garantirne la costante disponibilità.
- Comunicazione piacevole con i clienti anche durante i periodi più frenetici al fine di promuovere un ambiente divertente e positivo.

Cameriera di ristorante Pizzeria "La dolce pizza" - Melegnano, MI 01/2015 - 05/2017

- Accoglienza e sistemazione degli ospiti ai tavoli riservati.
- Presentazione del menù, presa delle ordinazioni e suggerimento di pietanze, vini e abbinamenti.
- Collaborazione alla pulizia e al riordino della sala.
- Allestimento della sala per cerimonie, feste ed eventi speciali.
- Presentazione del conto e gestione dei pagamenti.
- Somministrazione di cibi e bevande in ottemperanza agli standard di qualità richiesti dalla struttura.
- Controllo dei tavoli e verifica delle necessità dei clienti.
- Pronta risposta alle domande dei clienti, raccomandazione dei piatti presenti nel menù e registrazione degli ordini.
- Registrazione e invio degli ordini al personale di cucina.
- Conoscenza approfondita del menù al fine di poter rispondere in modo adeguato alle domande sulla provenienza delle varie voci, sugli ingredienti e sui metodi di cottura.
- Gestione delle prenotazioni telefoniche e dei clienti senza prenotazione, coordinando ordinazioni e produzione in cucina allo scopo di evitare situazioni di sovrapprenotazione.

Cameriera di bar Cafè Vittoria - Melegnano, MI 01/2013 - 01/2015

- Presentazione e descrizione dei menù e annotazione delle ordinazioni.
- Allestimento, riordino e pulizia di ambienti e attrezzature di sala e bar a fine servizio.
- Igienizzazione e disinfezione del bancone e delle aree per la preparazione di cibi e bevande.
- Gestione dell'ingresso e dell'accompagnamento dei clienti ai tavoli.
- Allestimento dei posti a sedere, preparazione di posate aggiuntive prima dell'arrivo di gruppi numerosi.



ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Qualifica del 4° anno in Arte bianca : Panificazione e pasticceria
Istituto Engardo Merli - Lodi , 06/2013

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio CV ex art. 13 del decreto legislativo 196/2003 e art. 13 del regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei singoli cittadini in merito al trattamento dei dati personali

Giorgia Bianchi