



# Ministero della Giustizia

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

CERTIFICATO NUMERO: 4929/2022/R

Al nome di:

Cognome **ALIBERTINI**  
Nome **LUISA**  
Data di nascita **30/03/1963**  
Luogo di Nascita **LA SPEZIA (SP) - 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 MASSA

MASSA, 15/04/2022 13:09

IL Cancelliere Espressivo  
Dott.ssa **Avizio Ceramigato**  
IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
*Maria Castaldi*

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.



# Luisa Alibertini

📍 54033, Carrara

📞 3934644427

✉️ luisalib1963@gmail.com

🏷️ Categoria B

## Profilo Professionale

Cuoca qualificata con [Numero] anni di esperienza nella ristorazione. Attitudine al lavoro di squadra e ottime capacità di comunicazione con la brigata di sala e di cucina.

## Capacità E Competenze

- Capacità di gestione di elevati volumi di produzione
- Uso esperto della strumentazione di cucina
- Ottima gestione dello stress e spiccate competenze decisionali
- Strategie di pianificazione del menu

## Esperienze Lavorative E Professionali

05.2014 - 02.2018

### Cuoca

Arte della Pasta - Carrara

- Accurata supervisione della preparazione della linea.
- Miscela, divisione, lavorazione, lievitazione e cottura di diversi prodotti garantendo una produzione giornaliera costante.
- Mantenimento della postazione di lavoro pulita e in ottime condizioni.
- Preparazione dei piatti seguendo accuratamente le ricette.
- Creazione di nuove ricette in grado di riscontrare il favore dei clienti.
- Controllo delle temperature di forno, griglia e fuochi per garantire la cottura ottimale dei cibi.
- Modifica delle ricette e proposta di piatti privi di allergeni o vegetariani e vegani.

03.2010 - 10.2015

### Cuoca gastronomia

Bar Porfirio - Marina di Carrara

- Preparazione della linea base, preparazione e cottura delle pietanze.
- Preparazione giornaliera di piatti freschi pronti da gustare.
- Conoscenza aggiornata del mercato e degli utenti con un occhio alle novità in fatto di tecnica gastronomica.
- Gestione degli ordini di materie prime e dei rapporti con i fornitori.
- Elaborazione di ricette tradizionali o particolari secondo la disponibilità stagionale degli ingredienti.
- Supervisione del personale di cucina nel rispetto degli standard di pulizia e sicurezza alimentare.



- Preparazione di ricette personalizzate per clienti con allergie o intolleranze alimentari.
- Rifornimento dell'inventario e degli ingredienti per garantire la completa efficienza della cucina.
- Formazione e assistenza al nuovo personale di cucina.

05.2009 - 10.2009

### **Cuoca responsabile di cucina**

Momento BEACH - Marina di Carrara

- Preparazione dei pasti in conformità alle politiche operative, alle linee guida sulla sicurezza alimentare e ai requisiti del codice sanitario.
- Ricezione di ordini di cibo dai cassieri e cottura rapida e precisa per permettere il completamento dell'intero ordine nel minor tempo possibile e servire i cibi ancora caldi.

02.2008 - 10.2009

### **Cuoca gastronomia**

Arte della Pasta - Carrara

- Modifica di procedure e lavorazioni per massimizzare il rendimento della cucina.
- Accurata supervisione della preparazione della linea.
- Miscela, divisione, lavorazione, lievitazione e cottura di diversi prodotti garantendo una produzione giornaliera costante.
- Attenta gestione della brigata e della linea di cucina.
- Preparazione di pasta fresca all'uovo semplice e con ripieni sia di carne che vegetariani.
- Preparazione della linea base, preparazione e cottura delle pietanze.
- Preparazione giornaliera di piatti freschi pronti da gustare.
- Conoscenza aggiornata del mercato e degli utenti con un occhio alle novità in fatto di tecnica gastronomica.
- Confezionamento delle pietanze in contenitori mono o multi porzione.
- Elaborazione di ricette tradizionali o particolari secondo la disponibilità stagionale degli ingredienti.
- Preparazione di ricette personalizzate per clienti con allergie o intolleranze alimentari.

06.2007 - 09.2007

### **Cuoca gastronomia**

Bagno FLORIO - Marina di Carrara

- Elaborazione di menù nutrienti in linea con gli standard sanitari e le linee guida di bilancio.
- Preparazione della linea base, preparazione e cottura delle pietanze.
- Preparazione giornaliera di piatti freschi pronti da gustare.
- Selezione dei tagli di carne e dei prodotti ittici per la cottura su griglia e piastra.
- Elaborazione di ricette tradizionali o particolari secondo la disponibilità stagionale degli ingredienti.
- Preparazione di ricette personalizzate per clienti con allergie o intolleranze alimentari.
- Rifornimento dell'inventario e degli ingredienti per garantire la completa efficienza della cucina.

02.1996 - 09.2001

### **Collaboratrice domestica**

Famiglia Macchiarini - Carrara

- Gestione e pulizia quotidiana della casa.

03.1994 - 11.1994

### **Addetta alle pulizie negli uffici**

Impresa Pulizie Carrara - Carrara

- Pulizia e sanificazione di bagni, cucine e locali di servizio come da normative vigenti.
- Raccolta giornaliera e smaltimento dei rifiuti secondo le procedure indicate.
- Lavaggio della superficie interna ed esterna dei vetri.
- Gestione e programmazione di pulizie straordinarie negli orari serali o nel weekend.

03.1981 - 12.1982

### **Cameriera di sala**

Ristorante LA BRACE - La Spezia

- Sbarazzo dei tavoli e pulizia della sala.
- Consulenza al cliente nella scelta delle pietanze più adatte in base a gusti e specifiche esigenze alimentari.
- Gestione delle prenotazioni e degli ordini.

### **Istruzione E Formazione**

1982

Diploma di Perito Elettronico Informatico, Informatica, IISS  
A.FOSSATI-M.DA PASSANO - La Spezia

*Luise Antekari*