



**Curriculum Vitae
di
IAREMCHUK
NATALIIA
VOLODYMIVNA**



Informazioni personali

Nome / Cognome	Nataliia Volodymyrivna - Iaremchuk
Indirizzo	Via Santa Maria Chiara 144, 09134 Cagliari (CA), Italia.
Telefono	cellulare: 3408964202
E-mail	natalia.business05@gmail.com
Cittadinanza	Italiana
Data di nascita	12/05/1980
Sesso	femminile
Codice Fiscale	RMCNLV80E52Z138S

Esperienze professionali

Date Lavoro o posizione ricoperti	Giugno 2023 – ad oggi Pasticcera
Principali attività e responsabilità	Preparazione colazioni e linea prodotti per il ristorante
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Caesar's Hotel Gourmet Cagliari Via Darwin 2/4 - Cagliari
Tipo di attività o settore	Ristorazione/pasticceria
Date Lavoro o posizione ricoperti	Giugno 2022 – Giugno 2023 Cuoco e aiuto Cuoco
Principali attività e responsabilità	Preparazione linea cucina
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Osteria Tabarchina – Cucuna tipica Carlofortina Via Sardegna 12 - Cagliari
Tipo di attività o settore	Ristorazione

Date	Gennaio 2022 – Maggio 2022
Lavoro o posizione ricoperti	Cuoco e aiuto Cuoco
Principali attività e responsabilità	Preparazione linea cucina
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Upper House – Fine Dining Via Dante 62 B - Cagliari
Tipo di attività o settore	Ristorazione Gourmet
Date	Giugno 2021 – Dicembre 2021
Lavoro o posizione ricoperti	Cuoco e aiuto Cuoco
Principali attività e responsabilità	Preparazione linea cucina
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ristorante Kipling Sede di lavoro: Viale Trieste, 166 - 09123 Cagliari
Tipo di attività o settore	Ristorazione e servizio mensa
Date	Marzo 2021 - Giugno 2021
Lavoro o posizione ricoperti	Cuoco
Principali attività e responsabilità	Preparazione cibi per il delivery e preparazione piatti
Nome e indirizzo del datore di lavoro	040 Zeroquaranta - Ristorante Pub Sede di lavoro: Via Calamattia 21 – 0134 Cagliari
Tipo di attività o settore	Ristorazione
Date	Febbraio 2021 – Marzo 2021
Lavoro o posizione ricoperti	Tirocinio Formativo - Aiuto Cuoco
Principali attività e responsabilità	Preparazione linea cucina
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ristorante Kipling Sede di lavoro: Viale Trieste, 166 - 09123 Cagliari
Tipo di attività o settore	Ristorazione e servizio mensa
Date	Ottobre 2015 – Gennaio 2016
Lavoro o posizione ricoperti	Tirocinio
Principali attività e responsabilità	Elaborazione rapporti contabili e contabilità fornitori
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Studio Elaborazione Dati – Cagliari
Tipo di attività o settore	Elaborazione dati contabili e contabilità fornitori

Date	Gennaio 2005 – Dicembre 2011
Lavoro o posizione ricoperti	Consulente ed analista in ambito di finanza e tassazione
Principali attività e responsabilità	Elaborazione dati finanziari e fiscali
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Libero professionista Rivne - Ucraina
Tipo di attività o settore	Assistenza fiscale alle imprese e professionisti
Date	Giugno 2004 – Dicembre 2005
Lavoro o posizione ricoperti	Ragioniera
Principali attività e responsabilità	Elaborazione fatture per aziende medio grandi
Nome e indirizzo del datore di lavoro	SV-Service LTD - azienda commercio all'ingrosso - Rivne - Ucraina
Tipo di attività o settore	Servizio di fatturazione
Date	Gennaio 2003 – Giugno 2004
Lavoro o posizione ricoperti	Segretaria
Principali attività e responsabilità	Addetta segreteria azienda di commercio all'ingrosso
Nome e indirizzo del datore di lavoro	SV-Service LTD - azienda commercio all'ingrosso - Rivne - Ucraina
Tipo di attività o settore	Servizi di segreteria
Date	Febbraio 2002 – Gennaio 2003
Lavoro o posizione ricoperti	Segretaria
Principali attività e responsabilità	Addetta segreteria azienda di commercio all'ingrosso
Nome e indirizzo del datore di lavoro	ALEX T LTD - azienda commercio all'ingrosso - Rivne - Ucraina
Tipo di attività o settore	Servizi di segreteria
Date	Febbraio 2002 – Gennaio 2003
Lavoro o posizione ricoperti	Segretaria
Principali attività e responsabilità	Addetta segreteria azienda di commercio all'ingrosso
Nome e indirizzo del datore di lavoro	SLUC-ENERGO LTD - azienda commercio all'ingrosso - Rivne - Ucraina
Tipo di attività o settore	Servizi di segreteria

Istruzione e formazione	
Date	Novembre 2019 – Maggio 2021
Titolo della qualifica rilasciata	Tecnico di cucina (CUOCO)
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	<p>Confezionamento formale dell'elaborato per la presentazione al cliente (Impiattare e decorare gli alimenti in modo creativo e con gusto estetico, rispettando i principi HACCP);</p> <p>Realizzazione di piatti pronti per il consumo (Realizzare ricette combinando caratteristiche dei prodotti, tecniche di preparazione, regole e tempistiche di cottura, tecnologia di apparecchi e strumenti per la cucina, in modo da soddisfare le esigenze dei consumatori e le tendenze del mercato, nel rispetto dei principi HACCP);</p> <p>Conservazione e approvvigionamento dei prodotti alimentari (Selezionare i prodotti di origine animale e vegetale valutandone caratteristiche e qualità, per poterne valorizzare le peculiarità nella preparazione, cottura e conservazione. Curare la temperatura e le modalità di conservazione delle materie prime e dei cucinati in modo da mantenerne caratteristiche nutrizionali ed organolettiche e rispettando i principi HACCP)</p>
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	I.F.A.L. - Istituto formazione al lavoro Sas di Saba P. – Via Sulcis 34 – Assemini (CA)
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Le competenze certificate corrispondono a tutte le ADA/UC del profilo di qualificazione di Tecnico di cucina (CUOCO), inserito nel Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (R.R.P.Q.) con codice 10004 e autorizzato con Prot. n° 14638 del 05/04/2018 e codice Regionale: 7070/2018/IFAL/CUOCO800/ASSEMINI/03
Date	Novembre 2019 – Maggio 2021
Titolo della qualifica rilasciata	Elementi di igiene e HACCP
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Capacità di gestire il sistema HACCP per l'autocontrollo igienico sanitario degli alimenti, negli approvvigionamenti, lo stoccaggio, la preparazione e la somministrazione degli stessi e la qualificazione dei fornitori di prodotti destinati al consumo.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	I.F.A.L. - Istituto formazione al lavoro Sas di Saba P. – Via Sulcis 34 – Assemini (CA)
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Azione formativa in conformità con le mansioni svolte Durata: 20 ore
Date	Novembre 2019 – Maggio 2021
Titolo della qualifica rilasciata	Corso di Primo Soccorso
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Acquisire le conoscenze fondamentali per saper intervenire in caso di emergenza sanitaria, allertare il sistema di soccorso, attuare gli interventi di primo soccorso.
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	I.F.A.L. - Istituto formazione al lavoro Sas di Saba P. – Via Sulcis 34 – Assemini (CA)

Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Azione formativa in conformità con le mansioni svolte Durata: 12 ore
Date	Novembre 2019 – Maggio 2021
Titolo della qualifica rilasciata	Gestione delle Emergenze antincendio
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Acquisire le conoscenze fondamentali per saper intervenire in caso di incendio, allertare il sistema di soccorso, saper conoscere le varie tipologie di rischio e incendio. Conoscenza e uso delle dotazioni antincendio
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	I.F.A.L. - Istituto formazione al lavoro Sas di Saba P. – Via Sulcis 34 – Assemini (CA)
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Azione formativa in conformità con le mansioni svolte Durata: 8 ore
Date	Novembre 2019 – Maggio 2021
Titolo della qualifica rilasciata	Sicurezza nei luoghi di lavoro
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Acquisire le conoscenze fondamentali sulla sicurezza in ambito lavorativo, in riferimento al Testo Unico Sicurezza sul Lavoro (d.lgs 9 aprile 2008, n.81 e successive integrazioni)
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	I.F.A.L. - Istituto formazione al lavoro Sas di Saba P. – Via Sulcis 34 – Assemini (CA)
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Azione formativa in conformità con le mansioni svolte Durata: 20 ore
Date	2015
Titolo della qualifica rilasciata	Lingua Inglese
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Corso lingua inglese
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	One World Language Center - Cagliari
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Corso base livello scolastico
Date	2014
Titolo della qualifica rilasciata	Guida Turistica
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Istruzione obbligatoria
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Associazione Amici di Sardegna - Cagliari
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Scuola media Statale (corso di studi di 3 anni)

Madrelingua **Ucraino, Russo**

Altre lingue

Autovalutazione

Livello europeo ()*

Lingua Spagnolo

Lingua Inglese

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
B1	Livello intermedio	B1	Livello intermedio	B1	Livello intermedio	B2	Livello intermedio	B2	Livello intermedio
B1	Livello intermedio	B1	Livello intermedio	B1	Livello intermedio	B1	Livello intermedio	B1	Livello intermedio

Capacità e competenze sociali

Capacità di comunicare in modo semplice e costruttivo in ambienti diversi e contesti diversi

Atteggiamento sereno, aperto e disponibile verso i colleghi, i collaboratori e i clienti, ricercando sempre la comprensione dei diversi punti di vista.

Nel dialogo lavorativo e nei rapporti interpersonali in genere è supportata da capacità empatiche, da una buona dose di pazienza e dalla naturale predisposizione al dialogo

Capacità e competenze organizzative

Spiccata predisposizione al lavoro di squadra, un ottimo livello di autonomia, organizzazione e responsabilità, sia nella gestione del lavoro quotidiano che nel lavoro straordinario, fuori routine

Capacità e competenze tecniche

Possiede capacità e competenze tecniche nell'utilizzo delle diverse attrezzature da cucina

Capacità e competenze informatiche

Conoscenza e utilizzo dei sistemi Windows e Office (Excel e Word)

Altre capacità e competenze

Gestione Sistema HACCP

Patente

B

Cagliari, Marzo 2024