

## INFORMAZIONI PERSONALI

mosca virginia



## TITOLO DI STUDIO

Laurea Triennale

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

01/02/2018–30/06/2018

**Guida eno-turistica**

Azienda agricola Vigliano, Scandicci (Italia)

Guida a gruppi stranieri in visita alle cantine dell'azienda agricola Vigliano. Illustrazione di luoghi di produzione e metodo. Conclusione con degustazione vini.

22/08/2018–02/09/2018

**Cuoco/cuoca**

Associazione "Non Solo Flauti", Firenze (Italia)

preparazione vitto (tre pasti giornalieri + spuntini) per gruppo di giovani musicisti (7-15 anni) per la durata di una settimana.

10/06/2018–30/07/2018

**Cuoco di partita di pesce/cuoca di partita di pesce**

Circolo Arci la Loggetta, Firenze (Italia)

Addetta friggitrice presso la festa di Varlungo. (Firenze)

Responsabile reparto pesce fritto presso stand gastronomico permanente per la durata di due mesi

09/09/2014–alla data attuale

**Cuoco specializzato in cucina dietetica/cuoca specializzata in cucina dietetica**

Aperivenere, Firenze (Italia)

Organizzazione di "APERIVENERE - CENA SOCIALE" presso: circolo ARCI "La Loggetta", (Firenze).

Preparazione di una cena vegetariana a cadenza settimanale, su personale iniziativa.

01/06/2016–25/08/2016

**Addetta al banco**

Camping San Paolo, Crotone (Italia)

Banconiera reparto gastronomia, campeggio san Paolo (isola di Capo Rizzuto, KR)

gestione del banco salumi, preparazione panini da asporto, ordini e sistemazione merce per piccolo market all'interno del campeggio.

09/09/2013–03/2014

**Cuoco/cuoca**

Ristorante Untertitel, Berlino (Germania)

Cuoca, Ristorante italiano 'Untertitel' (Berlino).

Mi sono occupata della preparazione delle colazioni e dei primi piatti.

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 2013–2017 **Laurea triennale Scienze dell'alimentazione e gastronomia**  
 Università San Raffaele, Roma (Italia)  
 Alimenti e nutrizione  
 tecniche agricole  
 storia della gastronomia
  
- 09/2017 **Attestato di Idoneità per Aspiranti Assaggiatori di Olio di Oliva**  
 Analytical Food, Firenze (Italia)  
 Tecniche di degustazione di olio di oliva extravergine
  
- 07/2017 **HACCP**  
 Norme di sicurezza in cucina, nella preparazione dei pasti e nella pulizia dei luoghi di lavoro
  
- 2006–2011 **Diploma Classico-Linguistico**  
 Liceo Canova, classico indirizzo linguistico, Treviso (Italia)  
 Lingue straniere  
 materie umanistiche e scientifiche

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Lingue straniere

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	C2	C2	C1	C1	C1
francese	C1	C2	B2	B2	B2
spagnolo	C2	C2	C1	C1	C1
tedesco	B1	B1	B1	B1	A2

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato  
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

**Competenze comunicative** Ottime competenze comunicative ottenute mediante esperienza nei luoghi associativi a cui partecipo attivamente

**Competenze organizzative e gestionali** Capacità organizzative per quanto riguarda l'approvvigionamento per piccoli e numerosi gruppi.

**Competenze professionali** Cuoca autonoma nella'organizzazione e ideazione pasti.  
 attenzione per le intolleranze alimentari  
 capacità di addestramento e integrazione di nuovi elementi in cucina

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente autonomo	Utente base	Utente base	Utente autonomo

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione