



ALESSANDRA RISPO

CONTATTI



CAPACITÀ E COMPETENZE

- Criteri di controllo qualità
- Attitudine all'ordine e alla pulizia
- Abilità organizzative
- Capacità di pianificazione delle attività
- Abilità manuali

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Panettiere forno, 11/2023 - ad oggi
PANIFICIO FATE BENE FRATELLI - ARZANO, NAPOLI

- Preparazione di focacce, pizze e prodotti da forno farciti sulla base dei volumi di produzione previsti.
- Uso professionale e sicuro di strumenti per il taglio, bilance, macchine impastatrici e attrezzature manuali ed elettriche da forno e pasticceria.
- Lavorazione, farcitura e cottura di pani, focacce, pizze al taglio e prodotti di panetteria freschi.
- Preparazione di impasti base dolci e salati e cura dei tempi di lievitazione e maturazione.
- Gestione delle infornate e monitoraggio accurato della cottura dei prodotti, in base ai tempi di preparazione e alle specifiche dei forni.
- Smontaggio e pulizia accurata delle impastatrici, delle attrezzature e igienizzazione dei ripiani di lavorazione.

Amministratore, 02/2022 - 11/2023
NAMERICAN FUD - GIUGLIANO, NA

- Gestione delle Risorse:
- Coordinamento del Personale
- Pianificazione e Organizzazione:
- Relazioni con il Pubblico:
- Monitoraggio e Valutazione:
- Gestione delle Informazioni:
- Conformità e Normative

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

LICENZA MEDIA
LUDOVICO ARIOSTA - ARZANO