



Ministero della Giustizia

Sistema Informativo del Casellario

Certificato Penale del Casellario Giudiziale

(ART. 25 D.P.R. 14/11/2002 N.313)

CERTIFICATO NUMERO: 11484/2019/R

Al nome di:

Cognome **VITTI**
Nome **ANNA MARIA**
Data di nascita **26/11/1963**
Luogo di Nascita **ROMA (RM) - ITALIA**
Sesso **F**



sulla richiesta di:
per uso:

INTERESSATO
ALTRO MOTIVO DI ESENZIONE BOLLO E DIRITTI - CANDIDATURA ELETTORALE -
IMPOSTA DI BOLLO E DIRITTI RIDOTTI DELLA META' EX ART. 1 COMMA 14 LEGGE N° 3
DEL 09.01.2019

Si attesta che nella Banca dati del Casellario giudiziale risulta:

NULLA

ESTRATTO DA: CASELLARIO GIUDIZIALE - PROCURA DELLA REPUBBLICA PRESSO IL TRIBUNALE DI VELLETRI

Si attesta l'avvenuto pagamento (art. 273 e 285 T.U. 30/5/2002 n. 115) del

diritto di certificato

diritto di urgenza

VELLETRI, 10/05/2019 12:39

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO CERTIFICATIVO
(*SILVIO PAGLA*)

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.

FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome

Annamaria Vitti



ESPERIENZE LAVORATIVE

- Data (da – a)
- Nome datore di lavoro
- Tipo di Azienda o Settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 2000 al 2005
Ristorante Pizzeria Il Boccale - Ciampino (Rm)
Ristorazione
Cuoca Unica – tutte le preparazioni
Responsabile di cucina
Cucina Mediterranea, cucina tipica laziale, dessert

- Data (da – a)
- Nome datore di lavoro
- Tipo di Azienda o Settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 2005 al 2006
Hotel Antica Colonia *** - Frascati (Rm)
Ristorazione per gruppi turistici
Cuoca Unica – tutte le preparazioni
Antipasti, Primi e Secondi di pesce e carne, verdure
Responsabile Catering e servizio di apericena

- Data (da – a)
- Nome datore di lavoro
- Tipo di Azienda o Settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal marzo 2006 al 2009
Hotel Romulus *** - Via Salaria (Rm)
Ristorazione
Cuoca Unica, Gastronoma – tutte le preparazioni
Responsabile di cucina, food cost, gestione derrate alimentari, lavorazione delle paste fresche, sezionamento dei pesci e delle carni, pizza a taglio e tavola calda, servizio colazione turistica, piccola pasticceria
Responsabile sicurezza alimentare, autocontrollo su norme HACCP
Responsabile eventi sociali

- Data (da – a)
- Nome datore di lavoro
- Tipo di Azienda o Settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 2010 al 2011
Ostello Casal Dei Monaci – Ciampino (Rm)
Ristorazione per gruppi turistici, Cerimonie, Briefing
Cuoca Unica, Gastronoma – tutte le preparazioni
Responsabile di cucina, food cost, gestione derrate alimentari, lavorazione delle paste fresche, sezionamento dei pesci e delle carni, servizio colazione nazionale/turistica
piccola pasticceria, dolci e dessert da cucchiaino, gestione banchetti e cerimonie
servizio di catering per comune di Ciampino ed eventi sociali
Responsabile sicurezza alimentare, autocontrollo e applicazione norme HACCP

Pagina 1 - Curriculum vitae di Annamaria Vitti Cell. 348 527 77 58

- Data (da – a)
- Nome datore di lavoro
- Tipo di Azienda o Settore
- Tipo di impiego

Dal 2011 al gennaio 2017
Bar Ristorante Le Due Colonne – Roma (Rm)
Ristorazione
Cuoca Unica, Gastronoma – tutte le preparazioni

- Principali mansioni e responsabilità

Responsabile di cucina, lavorazione delle paste fresche, sezionamento dei pesci e delle carni, gastronomia, tavola calda, pizza a taglio piccola pasticceria, dolci e dessert da cucchiaio, Responsabile Catering e servizio di apericena
Responsabile sicurezza alimentare, autocontrollo e applicazione norme HACCP

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

- Madrelingua

Italiana

ALTRE LINGUE

Inglese - Scolastico

CAPACITÀ E COMPETENZE

Ottime capacità di coordinamento di gruppi/squadre di lavoro anche di diversa cultura e nazionalità
Ottima capacità di lavorare con stagisti e apprendisti
Ottima gestione di numeri elevati di clientela (gruppi turistici, cerimonie, banchetti)
Passione nel settore della ristorazione, in particolare pasticceria e dolci
Ottimo utilizzo PC e browser internet

PATENTE

B, Automunito

ULTERIORI INFORMAZIONI

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel cv ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679)

ANNA MARIA VITTI