

# Virginia Rombi

VIA GIUSEPPE GAVELLO 2  
10126, TORINO (TO)  
(+39) 3207431577  
VIRGINIA.ROMBI@GMAIL.COM



## Competenze

Ho esperienza pluriennale nel settore ristorativo e durante gli anni ho frequentato diversi corsi (scuola&lavoro, impresa viaggi, gastronomia alimentare). Ho una forte attitudine all'apprendimento continuo e sono in grado sia di collaborare con il team che di operare in autonomia quando richiesto, mi sono spesso distinta per le mie doti organizzative, interpersonali e di gestione del tempo. Mi reputo affidabile e dalla forte motivazione a crescere professionalmente nel settore, so occuparmi dei compiti assegnati con impegno e risolutezza agendo sempre nel rispetto dei feedback e delle raccomandazioni di colleghi e superiori nell'ottica di un miglioramento continuo del servizio (in sala, in cucina e dentro un laboratorio).

## Esperienze

MARZO 2021 - AGOSTO 2021

### **Gelato Mio EisManufaktur, Germania** – *Responsabile laboratorio pasta e stand gelato*

- Responsabile della gestione e organizzazione della produzione giornaliera/settimanale/mensile di pasta fresca semplice e ripiena in laboratorio con l'utilizzo di macchinari
- Verifica quotidiana e periodica dei processi di lavoro affinché siano rispettati compiti, ruoli e scadenze definite in sede di pianificazione
- Ottima gestione del carico di lavoro e delle relazioni professionali, rispondendo con calma ed equilibrio anche alle situazioni lavorative più impegnative.
- Nei fine settimana mi occupavo di gestire lo stand di vendita gelato durante la fiera dei prodotti biologici presso il mercato all'aperto della città di Munster: sporzionatura coni e coppette, servizio cassa, pulizia e riordino stand

GENNAIO 2020 - LUGLIO 2020

### **Ca la Calma, Ibiza** – *Cameriera*

- Accoglienza della clientela
- Preparazione e servizio ai tavoli, gestione delle comande e della sala, pulizia dei locali di servizio.
- Sbarazzo, pulizia e riordino dei tavoli all'interno e all'esterno della struttura.
- Descrizione delle voci di menu e delle offerte speciali e identificazione dei migliori abbinamenti di vini.
- Allestimento dei tavoli in base agli standard relativi al tipo di evento e di servizio (colazione-pranzo-aperitivo-cena)

GENNAIO 2019 - DICEMBRE 2019

### **MiScusi, Torino / Milano** – *Aiuto cuoca*

- Produzione di pasta fresca in laboratorio e con macchine.
- Corso HACCP e Sicurezza (basso, medio, alto rischio)
- Pulizia dei banconi, delle aree di preparazione dei cibi e delle attrezzature
- Preparazione degli attrezzi da cucina, degli ingredienti e delle postazioni di lavoro in apertura e chiusura
- Controllo e aggiornamento dell'inventario, verifica periodica dello stato di approvvigionamento e inoltro di richieste d'acquisto necessarie alla corretta operatività.
- Elevata autonomia operativa

GIUGNO 2018 - NOVEMBRE 2018

**That's Amore Italian Bistrot, Costa Rica - *Responsabile cucina***

- Preparazione di pasta fresca fatta a mano, ho coordinato la cucina creando un piccolo menù di cui ho gestito la parte economica durante tutta la stagione.
- Gestione esperta e consapevole delle relazioni professionali in situazioni caratterizzate da una forte presenza multiculturale (spagnolo - inglese - italiano)

**Istruzione**

LUGLIO 2015

**Istituto Tecnico Turistico, Torino - *Diploma***

**IAL, Nichelino - *Qualifica professionale servizi e impresa accoglienza***

**Extra**

**PATENTE DI GUIDA DI TIPO "B"**

13/9/2021  
Virginia Damiani Rombi