



ALESSIA MASSA

PROFILO PROFESSIONALE

Mi chiamo Alessia Massa, ho 21 anni e vivo a Roveleto di Cadeo (PC). Sono una giovane ragazza diplomata, frequentante il corso di laurea triennale di Scienze e Tecnologie Alimentari all'Università di Parma, con una buona esperienza lavorativa nel settore alimentare. Mi ritengo una ragazza seria, professionale, curiosa e responsabile. Dalle mie vecchie esperienze lavorative, ho avuto un riscontro molto positivo sulla mia formazione professionale e personale.

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Tirocinio presso il Caseificio Santa Vittoria a Ciriano di Carpaneto (PC), dal 6/07/2021 al 28/08/2021 (150 ore).
Principali mansioni: analisi in laboratorio sul latte, svolgimento di operazioni di confezionamento e porzionatura del prodotto finito, commessa nello spaccio del caseificio e attività di controllo qualità sul prodotto finito con successiva registrazione dei dati.

Commessa in un negozio di alimentari, 06/2019 - 07/2019
Panificio di Aldrighi Stefano e C.S.N.C. - Roveleto di Cadeo, Piacenza

Principali mansioni: servizio di vendita e assistenza alla clientela, utilizzo del registratore di cassa, gestione delle ordinazioni, pulizia delle attrezzature, del banco frigo e del negozio e preparazione di pietanze pronte a base di salumi per il banco gastronomia.

Commessa in un negozio di alimentari, 06/2018 - 07/2018
Panificio di Aldrighi Stefano e C.S.N.C. - Roveleto di Cadeo, Piacenza

Addetto alla produzione di prodotti ortofrutticoli, 10/2017 - 10/2017

Un mondo di frutta di Esposito Sabrina - Fiorenzuola d'Arda, Piacenza

"Un mondo di frutta" di Esposito Sabrina è un piccolo negozio di ortofrutta. Qui ho lavorato come stagista per la preparazione di prodotti di IV gamma, preparazione di conserve, etichettatura e pulizia del locale e delle attrezzature.

Commessa di un negozio di alimentari, 06/2017 - 07/2017
Panificio di Aldrighi Stefano e C.S.N.C. - Roveleto di Cadeo, Piacenza

Da "Panificio di Aldrighi Stefano" ho lavorato come stagista.

Operaio addetto alla lavorazione carne e salumi, 10/2016 - 10/2016

Salumificio La Coppa - Fiorenzuola d'Arda, Piacenza

Al Salumificio La Coppa ho lavorato come stagista svolgendo le seguenti mansioni: preparazione di prodotti a base di carne suina, preparazione di pasta fresca piacentina e pulizia del locale e delle attrezzature.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Capacità a relazionarsi con i colleghi;
- Competenza linguistica: lingua italiana e lingua inglese (livello scolastico);
- Competenza tecnico-professionale sulle operazioni di trasformazione e confezionamento dei prodotti agroalimentari.

Addetto alla lavorazione di carne e salumi, 06/2016 -
07/2016

Salumificio La Coppa - Fiorenzuola d'Arda, Piacenza

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Corso sulla sicurezza : Scienze e tecnologie alimentari,
11/2018, Università di Parma - Parma

Diploma in Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo
rurale all'Istituto di Istruzione Superiore
G.Raineri G.Marcora di Cortemaggiore (07/2018).

Certificato di qualifica professionale: Operatore
della trasformazione agroalimentare (06/2016)
all'I.I.S. G.Raineri (PC).

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio CV ex art. 13 del
decreto legislativo 196/2003 e art. 13 del regolamento UE 2016/679 sulla
protezione dei singoli cittadini in merito al trattamento dei dati personali



06/10/2021 Roveleto di Cadeo