



Ruena Gramiccia



ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Operatore socio sanitario Life cure - Vermicino

01/2016 - Attuale

- Assistenza nella movimentazione e nel cambio di postura dei pazienti con difficoltà motorie.
- Trasporto di pazienti allettati in barella o carrozzella.
- Esecuzione di piccole medicazioni e supporto nell'assunzione delle terapie orali.
- Assistenza generale nelle ore notturne.
- Verifica del benessere generale del paziente e prevenzione di ulcere da decubito.
- Aiuto nell'alimentazione, nel cambio della biancheria e nell'espletamento dei bisogni fisiologici.
- Nozioni di primo soccorso.
- Collaborazione con il team sanitario nella gestione del paziente, eseguendo regolarmente test e valutandone le funzioni vitali.

Promozione del benessere del paziente attraverso l'assistenza quotidiana, il supporto nella cura dell'igiene personale e dell'attività fisica.

Assistente di cucina Hotel 4 stelle fonte del astore - Castel petrso, Iserna

03/2024 - 07/2024

- Pulizia e organizzazione degli ambienti per garantire la massima produttività e sicurezza.
- Preparazione della linea in base alle indicazioni ricevute dallo chef.
- Eliminazione di incrostazioni e macchie dalle stoviglie verificando che non abbiano crepe o sbeccature.
- Utilizzo di strumenti da cucina e posate specifiche per la preparazione dei cibi
- Lavaggio e sterilizzazione di utensili e stoviglie.
- Igienizzazione dei banconi e pulizia delle superfici dopo la preparazione degli alimenti per prevenire la contaminazione incrociata da carni crude.
- Supporto nella preparazione delle linee di lavoro in base al numero di clienti previsti.
- Carico e scarico efficiente delle lavastoviglie.
- Lavaggio di tavoli da lavoro, pareti, pavimenti e attrezzature per frigoriferi e cucina al fine di garantire la corretta igienizzazione della cucina.
- Organizzazione del piano di lavoro in tempi rapidi secondo istruzioni ed esigenze del cuoco.
- Manutenzione della lavastoviglie al fine di garantire la pulizia dei piatti e il buon funzionamento della cucina.
- Mantenimento degli standard di pulizia e igiene in cucina secondo la normativa HACCP.
- Manipolazione e conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme igieniche e di sicurezza alimentare.
- Collaborazione alle attività di scarico dei rifornimenti e stoccaggio dei prodotti nelle dispense e nelle celle.
- Mantenimento degli standard di pulizia e igiene secondo quanto previsto dalla normativa.
- Porzionatura e impiattamento delle portate in base alle indicazioni del cuoco.
- Pulizia e organizzazione di postazioni, strumenti e macchinari da cucina.
- Lavaggio di pentole, padelle e vassoi a mano e in lavastoviglie industriali.

CONTATTI



[REDACTED]



[REDACTED]



[REDACTED]



B

PROFILO PROFESSIONALE

- In possesso della patente B e C. Nel corso dell'ultima esperienza lavorativa ha perfezionato l'uso dei principali strumenti e tecniche di lavoro tra cui agricoltura, manutenzione dello stabile, manutenzione flora e fauna, dimostrando proattività, elasticità mentale, ottime doti comunicative ed interpersonali oltre a spirito di squadra e capacità di stabilire le priorità organizzando il proprio lavoro in maniera rigorosa e orientata al raggiungimento degli obiettivi. Ho esperienza nel ruolo di tuttofare in diversi settori produttivi, dall'impiego in piccoli laboratori al lavoro in linea di montaggio, nel confezionamento e nell'assemblamento di prodotti. Eseguo piccole riparazioni elettriche e idrauliche e so utilizzare numerosi strumenti di bricolage e mi distingo per la forte motivazione a imparare cose nuove e la capacità di lavorare bene sia in modo autonomo che in gruppo. Eseguo inoltre pulizie per grandi spazi interni come alberghi, negozi, fabbriche e laboratori con speditezza e attenzione ai dettagli. Operaio esperto in diversi tipi di mansione all'interno di piccole e medie aziende. In grado di lavorare nell'assemblamento di prodotti, nel confezionamento e in generale nel lavoro in linea di montaggio. Flessibile e