

# FRANCESCA MEULI

## Dati Personali

**Data di nascita:** 03/04/2003  
**Residenza:** Via San Pio da Pietrelcina, n°26  
70013, Castellana Grotte (BA)  
**Telefono:** +39 3343036845  
**E-mail:** francescameuli3@gmail.com  
**Patente di guida:** Tipo B

## Titoli di studio

**Da Ottobre 2021** Formazione in corso presso l'Università degli studi di Bari Aldo Moro  
Dipartimento: FOR.PSI.COM  
Corso di Studi: Scienze dell'Educazione e della Formazione

**Giugno 2021** Diploma di Istruzione Professionale conseguito presso l'Istituto Professionale "I.I.S.S. - Consoli Pinto"  
Indirizzo: "Enogastronomia- Cucina"  
Titolo: Operatore Tecnico dei Servizi dell'Enogastronomia

Voto di Maturità: **97/100**

## Esperienze lavorative e formazione

- 2018-2019** - Alternanza scuola lavoro (durata 150 ore) presso "Il forno S.r.l.", Castellana Grotte
- 2018-2019** - Impiegata nel settore gelateria presso Monaco S.r.l., Castellana Grotte. Aiuto in laboratorio, addetta a mansioni di pulizia e produzione.
- Formazione Progetto PCTO "Alternanza scuola Lavoro", Corso Sicurezza Lavoro" per un totale di ore 04-Non svolta attività di stage-causa Covid 19
- Colonie Estive, esperienza come animatrice
- 2020-2021** - Formazione progetto PCTO "Alternanza scuola- lavoro" attività online sulla piattaforma digitale Youth empowered
- Formazione progetto PCTO "Alternanza scuola-lavoro" attività online sulla piattaforma Leroy merlin per un totale di 35 ore.

*(continua alla pagina seguente)*

- Formazione progetto PCTO "Alternanza scuola-lavoro" a.s. 2020/2021 incontri online con Casolaro Hotellerie.
- Corso online di scienze della formazione e dell'educazione presso UNIBA
- Corso online make up – Faberlic
- Esperienza lavorativa e formativa come babysitter

## **2021-2022**

- Cameriere secondario presso "Da Mimmo macelleria Steakhouse"
- Tirocinio Universitario "Marameo school Soc.Coop.Soc. "

## **Competenze tecniche e software**

Buone competenze in scienze degli alimenti, inoltre apprendimenti scolastici tramite esercitazioni nei laboratori scolastici che hanno permesso l'apprendimento delle informazioni basi necessarie a formare un tecnico della ristorazione e del ricevimento.

Buone capacità relazionali nei lavori di gruppo e nel risolvere semplici problemi. Buona abilità e capacità in attività di vita associativa, di volontariato, di formazione primaria. Buona adattabilità a diversi ambienti, grande calma e pazienza nel gestire situazioni con i bambini, capacità di multitasking per gestire più bambini per volta.

Ottime capacità di coordinamento e amministrazione; date da apprendimenti ed esperienze avvenute all'interno del sistema scolastico e al di fuori, che hanno contribuito a formare le mie capacità.

Discrete capacità di utilizzo Internet, Piattaforme Gsuite e Classe viva, come per altre attrezzature tecnologiche; buone competenze tecniche con macchinari atte alla produzione di servizi ristorativi.

## **Lingue straniere**

**Inglese** Livello B1

**Francese** Elementi di base

## **Soft skills**

- Instaurazione di buoni rapporti organizzativi con i colleghi focalizzati al raggiungimento degli obiettivi richiesti dal datore di lavoro
- Perseveranza e capacità di lavoro in situazioni di stress
- Attitudine al miglioramento.

*Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 GDPR 679/16.*

**FIRMA**

*Meli Francesca*