

INFORMAZIONI PERSONALI

Eroi Francesca

📍 Reggio Campi Il tronco Condera n. 343, 89100 Reggio di Calabria

📞 (Italia)

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

07/01/1998–30/12/2011

Panificio "Eroi Valente" (successivamente "Bova Livia"), Reggio Calabria (Italia)

Vendita prodotti da forno, assistenza ai clienti, riassortimento e sistemazione della merce durante la giornata, riordino e pulizie del punto vendita.

Definire e pianificare le fasi e la successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e/o della documentazione di appoggio e del sistema di relazioni.

Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni o procedure previste, del risultato atteso.

Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari.

Eseguire operazioni di trasformazione relative al processo di panificazione e pasticceria, confezionamento, conservazione dei prodotti panari e dolciari, applicando i profili normativi di igiene.

12/05/2012–15/10/2022

Titolare del Panificio "Eroi Francesca", Reggio Calabria (Italia)

Vendita di prodotti da forno e assistenza ai clienti, gestione della cassa, gestione dipendenti, riassortimento della merce sul banco vendita e nelle scaffalature, relazione con i fornitori.

Definire e pianificare le fasi e la successione delle operazioni da compiere definendo le istruzioni da impartire ai dipendenti.

Monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchinari, curando le attività di manutenzione ordinaria.

Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali.

Eseguire attività di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime e semilavorati della panificazione e pasticceria, applicando i profili normativi di igiene.

07/11/2022– alla data odierna

Impiegata presso Panificio "Bakery and Food" dei Fratelli Scaramozzino, Reggio Calabria (Italia)

2018/2019

Docente del Corso di Formazione settore Pasticceria e Panificazione

Organizzato dall'agenzia di formazione professionale "Cefip Form" con sede a Reggio Calabria

Il corso di pasticceria e panetteria ha fornito a 19 ragazzi le conoscenze e le competenze necessarie per la realizzazione di prodotti dolciari e prodotti di panificazione e pizzeria.

Obiettivi del corso settore pasticceria: realizzare, con ricette tradizionali ed innovative:

paste di base e creme, biscotteria, cioccolateria e pasticceria fresca, prodotti da colazione, torte da forno e composte, semifreddi e gelati. Inoltre, conoscere i macchinari specifici e le tecniche di lavorazione, di lievitazione e di cottura dei prodotti dolciari e sa presentarli con modalità creative.

Obiettivi del corso settore panificazione: partendo dalla conoscenza delle ricette e delle materie prime, realizzare molteplici prodotti di panificazione e pizzeria, effettuando la lavorazione degli impasti, le operazioni di formatura, curando la lievitazione e la cottura dei prodotti.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

04/07/1994 **Ragioniere e Perito Aziendale** 42/60
 ITE Raffaele Pira, Reggio di Calabria (Italia)
 Italiano, Matematica, Inglese, Francese, Diritto, Economia Aziendale, Economia Politica, Informatica.

10/07/2000–20/11/2000 **Attestato del Corso di formazione professionale di Panificazione e Pasticceria**
 ATI Formazione Panificatori organizzato per la Regione Calabria, Reggio Calabria (Italia)
 Tecnologia della panificazione, merceologia, ragioneria.
 Il corso ha permesso di acquisire la qualificazione nell'applicazione e nell'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni che consentono di svolgere attività relative alla trasformazione alimentare all'interno del processo di produzione artigianale del pane e dei dolci, con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti panari e dolciari.

Competenze acquisite:

- Pianificazione e organizzazione del proprio lavoro
- Controllo qualità di processo
- Trasformazione, confezionamento e conservazione dei prodotti panari e dolciari
- Preparare i diversi impasti utilizzando attrezzature manuali e semiautomatiche
- Suddividere e modellare gli impasti dando loro la forma prevista dalla diversa tipologia di pane o di prodotto dolciario
- Preparare, decorare e rifinire i prodotti di pasticceria con gusto creativo
- Conoscere e utilizzare attrezzi, strumenti e macchine per la lavorazione dei prodotti trasformati.

17/06/2020–18/06/2020 **Attestato del Corso di formazione per Addetto al Primo Soccorso (Gruppo B – C)**
 O.P.N. Italia Lavoro - Confederazione CNL, Reggio Calabria (Italia)
 Il corso ha permesso di acquisire la formazione necessaria per saper:

- inquadrare lo scenario di un incidente,
- valutare i rischi presenti,
- mettere in atto una serie di comportamenti che gli consentiranno di arginare gli effetti dannosi degli incidenti,
- apprendere le tecniche di allertamento del sistema 118,
- affrontare casi di insufficienza respiratoria, arresto cardiaco, traumi, emorragia, sindrome cerebrale acute e avvelenamenti.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Lingue straniere	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	A2	A2	A2	A2	A2
francese	A2	A2	A2	A2	A2

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative Ottime doti comunicative e predisposizione alla vendita.

Competenze organizzative e gestionali Ottima capacità organizzative nel gestire l'andamento del negozio e il lavoro dei dipendenti.

Competenze professionali

- Competenze tecnico-professionali
- Competenze commerciali
- Management
- Competenze informatiche
- Lavoro di gruppo
- Lealtà, ottimismo, creatività, capacità di adattamento e tenacia.

Professionista con esperienza pluriennale nel settore della Panificazione e vendita al dettaglio. Si distingue per l'ampio ventaglio di competenze, ottime doti di comunicazione interpersonale, abilità di mentoring del personale grazie alle quali sa instaurare relazioni significative e garantire un ambiente di lavoro dinamico e produttivo. Dimostra salda leadership, versatilità e capacità di ottimizzare costantemente i processi aziendali potenziando il workflow e l'efficienza organizzativa attraverso un atteggiamento propositivo e proattivo alla risoluzione di problematiche anche complesse.

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente autonomo	Utente autonomo	Utente base	Utente base	Utente base

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Buon utilizzo dell'ambiente windows, android ed ios. Conoscenza dei programmi di navigazione (browser) e di posta elettronica. Ottimo utilizzo dei social (facebook, instagram, twitter, linkedin...

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679) ai fini della ricerca e selezione del personale.

Reggio Calabria, 16/09/2025

Eroi Francesca
