



JESSICA FANTAUZZI

ISTRUZIONE

**Dottoressa in Discipline dello Spettacolo e della
Comunicazione**

presso l'Università degli Studi di Pisa
Conseguimento laurea Maggio 2017

Diploma SocioPsicoPedagogico

Liceo "E.Montale" di Pontedera
Conseguimento diploma Giugno 2010

ESPERIENZE PROFESSIONALI

CREW – MCDONALD'S

presso McDonald's di Lammari – Viale Europa, n. 56
Capannori.

Gennaio 2023 – in corso

Addetta prevalentemente alle mansioni di preparazione e distribuzione dei prodotti in vendita, nonché al servizio di cassiere e prestazioni accessorie relative alla gestione del punto vendita ritenute necessarie allo svolgimento della mansione di banconiere.

COMMESSA

presso il Forno Pandemonio di Giannanti Marco – Via Elisa, 19
Lucca

Gennaio 2022 – Gennaio 2023

Commessa responsabile di negozio, addetta alla vendita di prodotti da forno (quali pane, pizza e torte) e alla farcitura di panini a volte mediante l'utilizzo di affettatrice.

Getione fornitori

TELEFONO:
349 30 23 050

Patente B
automunita

e-mail
jessica.fantauzzi@live.it

Sono una persona semplice che si adatta all'ambiente circostante. Sul lavoro le mie tre parole sono GENTILEZZA, PUNTUALITÀ E PROFESSIONALITÀ. Come attività extracurriculare recensisco libri.

Cose che mi piacciono:

- imparare cose nuove
- conoscere persone per condividere il vissuto personale così da accrescere il bagaglio culturale interpersonale
- visitare luoghi nuovi, non necessariamente lontani ed inoltre leggere, guardare film vecchi, talvolta nuovi, prendere una tazza di caffè in compagnia.

CASSIERA

presso Le Terme srl – Conad City di Bagni di Lucca

Luglio 2021 – Agosto 2021

Cassiera di negozio con acquisite competenze di apertura e chiusura cassa.

Competenza nel rifornimento scaffali e rotazione dei prodotti nel banco frigo (es. controllo scadenze)

(Il breve periodo è dovuto alla momentanea carenza di stagisti e all'impossibilità della struttura di inserire un nuovo dipendente all'interno dell'organico)

STAGISTA

presso Le Terme srl – Conad City di Bagni di Lucca

Gennaio 2021 - Luglio 2021

Stage per inserimento nell'organico aziendale come cassiera di negozio con apprendimento delle competenze di apertura e chiusura cassa.

Acquisizione abilità nel rifornimento scaffali e rotazione dei prodotti nel banco frigo (es. controllo scadenze)

COMMESSA Vodafone Store

presso Retail Mobile srl - Piazza Martiri della Libertà, Pontedera

Febbraio 2020 – luglio 2020

Vendita di contratti telefonici Vodafone (passaggio da altro operatore, creazione di nuovo numero); vendita prodotti ADSL, FIBRA, FWA; vendita smartphone.

Consulenza e assistenza al cliente

PROMOTER

Per Noi Service srl

Temporary assignment 22-23 Novembre 2019

Promozione di baccalà all'interno del supermercato.

L'incarico prevedeva di fermare il maggior numero di clienti ai quali vendere l'articolo tagliato, pesato ed incartato.

INTERVISTATRICE Research Hub

Per Research Hub S.r.l.

Via della Galla e Sidama, 23. 00199 ROMA

Temporary assignment 8-13 Novembre 2019

Reclutamento utenti della linea ferroviaria regionale, su linee dedicate, per successiva intervista telefonica. Indagine di mercato, indetta da Regione Toscana, a scopo di conoscere le opinioni, le valutazioni ed il grado di soddisfazione degli utenti pendolari ed occasionali con il fine di migliorare le politiche di intervento nel settore dei trasporti.

PROMOTER

Per Adecco Italia S.p.A. – filiale di Lucca

Temporary assignment 3-6 Ottobre 2019

Promuovere il cliente per mezzo di volantinaggio e distribuzione di informazioni al fine di fissare appuntamenti

PROMOTER

Per Salcom srl - Via Persicetana Vecchia 20/11 Bologna

Maggio 2018 – Novembre 2018

Promuovere il prodotto del cliente committente (nel caso specifico Snack di Frutta Secca Eurocompany) con l'inserimento del prodotto e la trasmissione degli ordini al grossista. Monitoraggio e rotazione del prodotto piazzato.

INTERMEDIARIO ASSICURATIVO

Per Alleanza S.p.A Milano – filiale di Lucca

Giugno 2017 – Maggio 2018

Gestione del portafoglio clienti e ricerca nuova clientela. Amministrazione delle pratiche assicurative: polizze vita ed infortuni, investimenti e fondo pensione. Consulenza a privati ed aziende. Organizzazione giornaliera e settimanale del piano di lavoro.

COMPETENZE

Linguistiche

- Italiano: madrelingua
- Inglese: buona padronanza

Informatiche

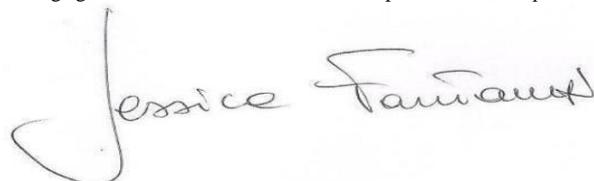
- Microsoft office word: buona conoscenza
- ECDL (corso frequentato dal 2008 al 2010)

ATTESTATI

HACCP di primo livello

(gli attestati sono allegati al presente CV)

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".





Pedago S.r.l. ente di formazione accreditato e certificato secondo gli standard ISO 9001:2015
Iscritto nel registro Regionale per la formazione degli Alimentaristi n. 2019/166 con decreto n. 2167/2019 del 14/10/2019

ATTESTATO DI AGGIORNAMENTO PER GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

*(Ai sensi del D.A. n. 275 del 19 febbraio 2018 e s.m.i., del D.A. n. 630/2019 e n. 698/2022 Regione Sicilia e dal
Regolamento Europeo (CE) 852-853/2004, rilasciato da **Pedago S.r.l.**, Via Vittorio Emanuele n. 63, 91022 Castelvetro
(TP), Partita Iva 02619520816)*

ATTESTATO N 13507B-2022

Si attesta che

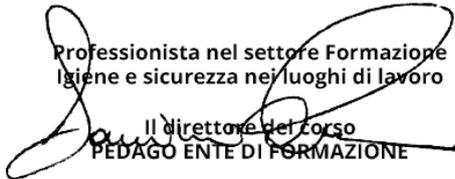
JESSICA FANTAUZZI

**Nato/a a LUCCA provincia LUCCA il 07/03/1990
Codice Fiscale FNTJSC90C47E715P**

Ha frequentato il Corso di Aggiornamento per Alimentarista destinato a tutti gli operatori del settore alimentare, Titolari e Responsabili per una durata di N. 8 ore tenutosi in modalità FAD asincrona dal 08/11/2022 al 15/11/2022 ed ha superato con profitto l'esame finale, sostenuto in data 15/11/2022.

Castelvetro 15/11/2022.

Il direttore del corso
Dott. Domenico Bua

Professionista nel settore Formazione
Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro

Il direttore del corso
PEDAGO ENTE DI FORMAZIONE

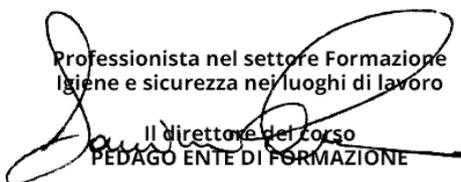
Numero di protocollo: 41663135894

Il presente attestato è valido 3 anni a partire dalla data di rilascio e deve essere rinnovato 30 giorni prima della scadenza

Programma del Corso per gli operatori del settore alimentare

- rischi e pericoli alimentari: chimici, fisici, microbiologici;
- igiene personale e corrette prassi per la prevenzione delle malattie trasmissibili con gli alimenti, prevenzione delle tossinfezioni alimentari
- obblighi e responsabilità dell'operatore del settore alimentare;
- requisiti generali in materia d'igiene;
- principi di pulizia e disinfezione degli ambienti e delle attrezzature;
- modalità di conservazione degli alimenti, procedure di abbattimento, catena del freddo, monitoraggio delle temperature;
- norme di buona pratica atte ad evitare la presenza di allergeni occulti negli alimenti;
- principali norme in materia di sicurezza degli alimenti e sanzioni per le violazioni di tali norme;
- tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti;
- microrganismi patogeni e meccanismi di contaminazione biologica e chimica degli alimenti;
- autocontrollo, nozioni sui prerequisiti (lotta agli infestanti, smaltimento dei rifiuti, gestione dei sottoprodotti di origine animale, etc...);
- autocontrollo: nozioni sulle procedure basate sui principi del sistema HACCP;
- nozioni di base sugli alimenti contenenti glutine, allergeni e relativa normativa.
- MOCA: materiali a contatto con gli alimenti

Professionista nel settore Formazione
Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro



Il direttore del corso
PEDAGO ENTE DI FORMAZIONE

Corso di Formazione organizzato da Pedago S.r.l. con sede legale in via Vittorio Emanuele n. 63, 91022 Castelvetro (TP), Partita Iva 02619520816, Telefono 092445834, ai sensi del D.A. n. 275 del 19 febbraio 2018 e s.m.i., del D.A. n. 630/2019 e 698/2022 Regione Sicilia e dal Regolamento Europeo (CE) 852-853/2004.