

## Giuseppina Russo

63821, Port Sant'Elpidio  
333 4430160  
[giusyru78@gmail.com](mailto:giusyru78@gmail.com)

### Esperienze lavorative e professionali

---

Luglio 2021  
Febbraio 2022

#### Operaia in un tomaificio

- Uso di attrezzature per rifilatura
- Ottimizzazione del risultato finale e delle dimensioni di produzione, tenendo conto di differenze di grandezza e di problemi quali l'assorbimento del colorante, che influisce sull'elasticità del materiale finale.
- Esame del prodotto e taglio di materiali in eccesso o indesiderati.
- Esecuzione di lavori qualificati con l'uso di utensili manuali.
- Documentazione dei dati di produzione giornalieri e preparazione di rapporti per il management
- Aggiunta di dettagli ai pezzi in lavorazione per indicare i punti di giunzione e di posizionamento dei vari accessori, tra cui asole e tasche
- Dimostrazione di un'attitudine positiva e proattiva al lavoro, partecipando con impegno e motivazione al miglioramento dei risultati in tempi brevi
- Programmazione efficiente delle mansioni da svolgere ottimizzando i tempi di lavoro in modo da poter gestire con prontezza imprevisti e cambi improvvisi.
- Applicazioni occhiali
- Ripulitura
- Allacciature scarpe
- Raffilatura tomaie

Marzo 2018  
Marzo 2020

#### Aiuto cuoco di ristorante Ristorante Porto Sant'Elpidio

- Pulizia e deliscature del pesce e preparazione di molluschi e crostacei per la cottura
- Organizzazione e rifornimento delle postazioni di cottura in funzione dell'ordine di uscita delle comande.
- Gestione e monitoraggio delle friggitrici e delle griglie.
- Stoccaggio, manipolazione e conservazione degli alimenti in conformità alle norme igieniche e di sicurezza alimentare
- Gestione della cottura e coordinamento dell'uscita di paste e risotti.
- Pulizia, taglio e precottura di frutta, verdure e altri alimenti.
- Porzionatura degli alimenti e mise en place come da indicazioni dello chef.
- Controllo della cottura degli alimenti, monitoraggio di fuochi e forni.
- Assistenza alla preparazione di pietanze classiche e ricette speciali.
- Pulizia, sfilettatura e taglio del pesce.
- Organizzazione e sistemazione delle attrezzature in maniera accurata e funzionale.
- Preparazione di semilavorati quali salse e preparazioni preliminari.
- Porzionatura e decorazione delle pietanze secondo le indicazioni ricevute.
- Igienizzazione degli ambienti e delle attrezzature di lavoro.

Aprile 2000  
Settembre 2010

#### Titolare di negozio Negozio per abbigliamento bambini

Settembre 1995  
Settembre 1999

#### Segretaria di studio medico

- Accoglienza dei pazienti, registrazione dell'anagrafica e svolgimento di attività di front office.
- Gestione di cassa, pagamenti e fatturazione cartacea o digitale.

### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

---

1992

DIPLOMA  
Scuola Media "Don Bosco" Cerignola (FG)

### INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

---

Volontaria presso la parrocchia Sacro Cuore di Gesù, Porto Sant'Elpidio  
Assistenza disabili

Giuseppina Russo



S. Elpidio a Mare 10/5/2022