



Chiara Tancredi

Capacità e Competenze

Mi ritengo una giovane professionista con forte motivazione ad apprendere e crescere professionalmente nel ruolo di imprenditrice della ristorazione e dell'ospitalità per lo sviluppo del turismo.

Nel corso della mie varie esperienze lavorative ho perfezionato l'uso dei principali strumenti e tecniche di lavoro 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.

Mi ritengo una persona determinata e propensa al lavoro intenso e mirato al raggiungimento degli obiettivi prefissati. Propensa al lavoro di squadra ma anche in grado di lavorare in modo autonomo e organizzato.

Nel lavoro di squadra il mio obiettivo è quello di motivare il team e di farne parte attiva e di riferimento.

Esperienze Lavorative

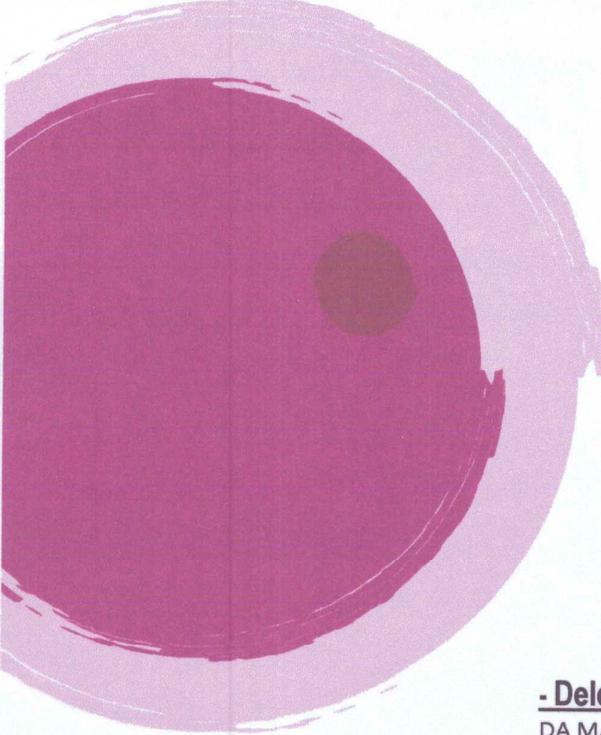
- Titolare della "Locanda -Tancredi " ristorante – eventi Dal 04 .2013 a in corso

In qualità di titolare e avendo aperto in ex novo tale attività svolgo tutte le mansioni riguardo l'organizzazione, la gestione economica e del personale stesso

I miei obiettivi:

- Impiego di soluzioni e approcci conformi alle reali esigenze del cliente per garantire un servizio di eccellenza al fine di convertire l'esperienza soddisfacente in fidelizzazione.
- Dimostro sempre un'attitudine positiva e proattiva al lavoro, partecipando con impegno e





motivazione al miglioramento dei risultati individuali e di team.

- Gestione delle attività ordinarie e straordinarie dimostrando una spiccata autonomia operativa maturata grazie alla conoscenza approfondita di procedure, requisiti e routine di lavoro.
- Collaborazione con il mio team motivando e incentivando al raggiungimento di obiettivi comuni mirati.
- Con mansioni di wedding e party planner organizzazione di eventi e cerimonie

- Delegata alla gestione del B&B CASA TANCREDI

DA MAGGIO 2021 IN CORSO

Mansioni svolte:

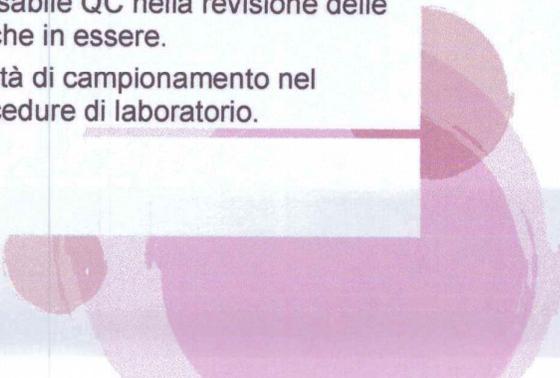
- Accoglienza e sistemazione dei clienti per la struttura e per la permanenza in città
- Organizzazione e uso del Gestionale per coordinamento portali per prenotazioni on line clienti
- Accoglienza e interlocutrice per turisti esteri

- Tecnico di laboratorio chimico PRESSO VARIE AZIENDE PER CONTROLLO PROCEDURE HAACCP in Salerno e Provincia

- Tecnico controllo qualità settore chimico per VARIE AZIENDE ALIMENTARI ITALIANE

- Elaborazione di report delle analisi effettuate in supporto alle procedure di certificazione dei prodotti.
- Verifica dei prodotti finiti e del rispetto degli standard di qualità previsti dalle specifiche tecniche e dalle normative vigenti.
- Supporto al responsabile QC nella revisione delle procedure analitiche in essere.
- Esecuzione di attività di campionamento nel rispetto delle procedure di laboratorio.

CA



- Esperienze all'estero come tecnico chimico e responsabile haaccp tramite scuola media superiore In Inghilterra per l'approfondimento e la conoscenza della lingua (scuola-lavoro) per 3 mesi

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Università Degli Studi Di Salerno
Diploma di Laurea Triennale in " Controllo e Valutazione di Impatto Ambientale "

Diploma di Scuola Superiore In Chimica Alimentare
Abitazione in Capo Tecnico Perito Chimico Alimentare
Presso Basilio Focaccia Salerno voto 96 / 100

COMPETENZE LINGUISTICHE E CONOSCITIVE:

Competenze linguistiche:

- Lingua Inglese Livello Avanzato
Attestazione ISE 1 per Conoscenza scritto e orale della lingua inglese con voto 9\10
- Lingua Spagnolo livello Base

Competenze informatiche:

- Attestazione abilitante all'uso e conoscenza avanzata del pacchetto office

- Uso di vari gestionali per la coordinazione di varie piattaforme per la sincronizzazione delle attività

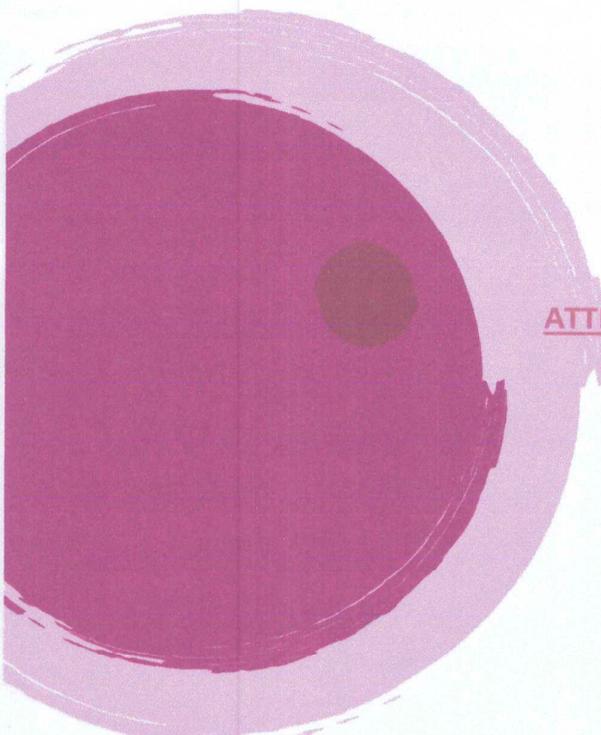
Competenze personali:

- Conseguimento di vari corsi professionali per lo sviluppo e l'aggiornamento del settore della ristorazione e dell'ospitalità alberghiera ed extra-alberghiera

- Corsi di pronto intervento e pronto soccorso

- Corsi per lo sviluppo delle competenze nel settore gestionale e amministrativo dell'azienda





ATTIVITÀ E CONSEGUIMENTI:

- Patente di Guida A1
- Marketing: implementazione di strategie di marketing che hanno permesso una crescita del 100% della base clienti.
- Documentazione: redazione e correzione di documenti finalizzati ad aggiornare lo staff in materia di politiche e procedure interne
- Certificazione per l'abilitazione alla somministrazione atte alla manipolazione di alimenti
- Certificazione di tecnico e controllo qualità HAACCP
- Certificazioni della normativa per SarS Covid 19 nei locali di uso pubblico

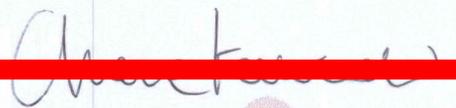
- Membro del direttivo ASS.ECSTRA APS per le attività extra alberghiere facente parte della federazione nazionale F.A.R.E.

- Membro Associazione Confesercenti Salerno

- Membro e socio AIC Campania

- Membro Airc per la ricerca delle malattie oncologiche

FIRMA



~~_____~~

