

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	Barbara Zattoni
Indirizzo	Via Cittadella n. 36 50144 Firenze
Telefono (fisso e cellulare)	
Fax	
E-mail	

Nazionalità	Italiana
-------------	----------

Data di nascita	30-03-1958
-----------------	------------

ESPERIENZE PROFESSIONALI

<ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)	<p>2014-2015 COLLABORAZIONE COME INSEGNANTE CON LE SEGUENTI SCUOLE DI CUCINA: CORDON BLEU – LA BASE DI S.LORENZO - MAMA</p> <p>2012-2015 VARIE COLLABORAZIONI COME FOOD DESIGN CON BOTTEGA CINEMA</p> <p>Novembre 2011: workshop a Dusseldorf e presentazione della cucina toscana</p> <p>Anno 2011: Docente di un corso sulla cucina di recupero, ho partecipato sempre come docente a “Parole di salute”. 2 progetti della provincia di Pistoia e della regione Toscana.</p> <p>Maggio 2010: collaborazione settimanale col giornale il nuovo corriere fiorentino per l’inserito: “cultura commestibile” pubblicazione tuttora in corso in versione digitale.</p> <p>Anno 2010 Corso di pasticceria con Loretta Fanella, pasticciera di Adrià e dell’Enoteca Pinchiorri entrambi 3 stelle Michelin.</p> <p>ANNO 2009/2010: CORSI DI CUCINA (COOL) PER UN MODULO SULLE PARI OPPORTUNITÀ</p> <p>Anno 2007: Vinto il primo premio internazionale MADONNA FIORENTINA (inerente al progetto mangiare donna) Premio Promossa dalla provincia di Firenze.</p> <p>Anno 1980 al 2015: Chef del Ristorante Enoteca Pane e Vino</p>
<ul style="list-style-type: none">• Tipo di azienda o settore	Ristorante Enoteca
<ul style="list-style-type: none">• Tipo di impiego	Chef
<ul style="list-style-type: none">• Principali mansioni e responsabilità	Chef

PUBBLICAZIONI

<ul style="list-style-type: none">• Data e luogo di edizione	Luglio e gennaio 2012 su Amazon
<ul style="list-style-type: none">• Titolo	Il libro dei dolci Il coperchio di Petronilla tra e oltre la cucina del riuso
<ul style="list-style-type: none">• Altre indicazioni bibliografiche	

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

<ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)	1971/ 1977
<ul style="list-style-type: none">• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto tecnico per il turismo
<ul style="list-style-type: none">• Titolo conseguito	

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI
--

MADRELINGUA	Italiano
-------------	-----------------

ALTRA LINGUA

in	
Lingua	Inglese. Francese. Tedesco
• Capacità di lettura	Elementare
• Capacità di scrittura	Elementare
• Capacità di espressione orale	Abbastanza buona

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	[MOLTO BUONE, GRANDE CAPACITÀ E VELOCITÀ DI COMPrensIONE UNA GROSSA SPINTA ALLA TENDENZA ALLA COLLABORAZIONE PIUTTOSTO CHE ALLA GERARCHIA ACQUISITE SUL CAMPO DI LAVORO
--------------------------------------	--

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	Capacità di organizzazione e comando. Dote imprescindibile per un buon chef di cucina. ACQUISITA SUL CAMPO DI LAVORO
--	---

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	Grande manualità e senso delle forme. Buon rapporto con la tecnologia e i computer ACQUISITE SUL CAMPO DI LAVORO E PER LAVORO
-----------------------------------	--

Data di aggiornamento 27/04/2018

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196 del 30 giugno 2003 e dell'art. 13 GDPR (Regolamento UE 2016/679) affinché siano conservati, raccolti, registrati, organizzati, utilizzati, selezionati e comunicati ai soggetti interessati.

Si dichiara di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e dell'art. 13 GDPR (regolamento UE 2016/679)

Firma

_____ Barbara Zattoni _____