



Contatti

📞 090391823 - 3481374303

✉ coccnella277@gmail.com

Lingue

Italiano Madrelingua

Inglese B1

Francese B1

Su di me

Professionista seria e rigorosa nella selezione e nel trattamento della materia prima ittica. Esperta nelle tecniche di abbattimento, pulizia, mi distingo per la capacità di adattare l'offerta culinaria in base al pescato del giorno, assicurando la massima freschezza e il rispetto dei protocolli igienici.

Mangraviti Daniela

Esperienza professionale

2018-2026 | FRUTTI DI MARE E NON SOLO

Cuoca

- Preparazione di Primi e Secondi piatti;
- Utilizzare diverse tecniche di cottura per realizzare i piatti previsti dal menù.
- Rispetto HACCP: Garantire l'applicazione rigida delle norme igienico-sanitarie per la sicurezza alimentare.

Istruzione e formazione

- 1998 - 2002 - ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE "A.M. JACI" - (INDIRIZZO GIURIDICO ECONOMICO AZIENDALE MESSINA) Diploma di Ragioniere e Perito Commerciale 67/100
- 2004 - ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE "A.M. JACI" - MESSINA L'informatica per amica - Base

Attestati

- 2025 - Attestato HACCP

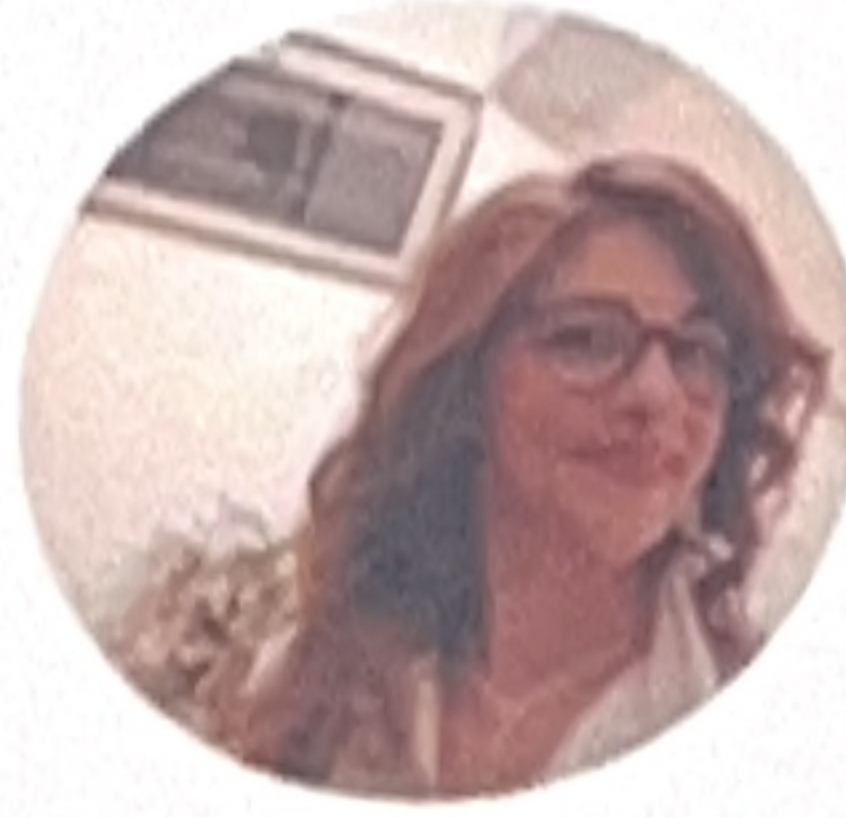
Capacità relazionali e organizzative

Sono una persona seria e solare, capace di lavorare bene in gruppo e di mantenere la calma nei momenti di forte lavoro. Mi adatto facilmente a nuovi ambienti e metto sempre il massimo impegno per collaborare con i colleghi e soddisfare i clienti."

Capacità e competenze tecniche

- **Gestione Linea di Cottura:** Utilizzo esperto di forni professionali, con capacità di impostare cicli di cottura differenziati per garantire la perfetta consistenza degli alimenti.
- **Tecniche di Frittura:** Padronanza nell'uso delle friggitrici.
- **Pacchetto Microsoft Office:** Ottima padronanza di Excel e Word.
- **Posta Elettronica:** Utilizzo professionale di Outlook/Gmail
- **Browser e Navigazione Web;**





Contatti



090391823 - 3481374303



coccnella277@gmail.com

Lingue

Italiano	Madrelingua
Inglese	B1
Francese	B1

Su di me

Professionista seria e rigorosa nella selezione e nel trattamento della materia prima ittica. Esperta nelle tecniche di abbattimento, pulizia, mi distingo per la capacità di adattare l'offerta culinaria in base al pescato del giorno, assicurando la massima freschezza e il rispetto dei protocolli igienici.

Mangraviti Daniela

Esperienza professionale

2018-2026 | FRUTTI DI MARE E NON SOLO

Cuoca

- Preparazione di Primi e Secondi piatti;
- Utilizzare diverse tecniche di cottura per realizzare i piatti previsti dal menù.
- Rispetto HACCP: Garantire l'applicazione rigida delle norme igienico-sanitarie per la sicurezza alimentare.

Istruzione e formazione

- 1998 - 2002 - ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE "A.M. JACI" - (INDIRIZZO GIURIDICO ECONOMICO AZIENDALE MESSINA)
Diploma di Ragioniere e Perito Commerciale 87/100
- 2004 - ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE "A.M. JACI" - MESSINA
L'informatica per amica - Base

Attestati

- 2025 - Attestato HACCP

Capacità relazionali e organizzative

Sono una persona seria e solare, capace di lavorare bene in gruppo e di mantenere la calma nei momenti di forte lavoro. Mi adatto facilmente a nuovi ambienti e metto sempre il massimo impegno per collaborare con i colleghi e soddisfare i clienti."

Capacità e competenze tecniche

- **Gestione Linea di Cottura:** Utilizzo esperto di forni professionali, con capacità di impostare cicli di cottura differenziati per garantire la perfetta consistenza degli alimenti.
- **Tecniche di Frittura:** Padronanza nell'uso delle friggitrici.
- **Pacchetto Microsoft Office:** Ottima padronanza di Excel e Word.
- **Posta Elettronica:** Utilizzo professionale di Outlook/Email
- **Browser e Navigazione Web;**

