



Ministero della Giustizia

Sistema Informativo del Casellario Certificato del Casellario Giudiziale (ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313)

CERTIFICATO NUMERO: 25767/2024/R

Al nome di:

Cognome **FANTONI**
Nome **BENEDETTA**
Data di nascita **03/02/1974**
Luogo di Nascita **FIRENZE (FI) - ITALIA**
Sesso **F**

sulla richiesta di: **INTERESSATO**
per uso: **RIDUZIONE DELLA META' DELL'IMPOSTA DI BOLLO E DIRITTI: PER ESSERE ESIBITO IN OCCASIONE DI CANDIDATURA ELETTORALE (ART. 1 COMMA 14 LEGGE 3/2019)**

Si attesta che nella Banca dati del Casellario giudiziale risulta:

NULLA

ESTRATTO DA: CASELLARIO GIUDIZIALE - PROCURA DELLA REPUBBLICA PRESSO IL TRIBUNALE DI FIRENZE

FIRENZE, 20/05/2024 15:38



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO CERTIFICATIVO
(VICANO PAOLA)

Il presente certificato non può essere prodotto agli organi della pubblica amministrazione o ai privati gestori di pubblici servizi della Repubblica Italiana (art. 40 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445), fatta salva l'ipotesi in cui sia prodotto nei procedimenti disciplinati dalle norme sull'immigrazione (d.lgs. 25 luglio 1998, n. 286). Il certificato è valido se presentato alle autorità amministrative straniere.



**** AVVERTENZA ****

Certificato del casellario giudiziale - (ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313) - al nome di:

Cognome	Nome	Luogo di Nascita	Data di nascita	Sesso	Paternità	Codice Fiscale
FANTONI	BENEDETTA	FIRENZE	03/02/1974	F		

Si attesta che nella Banca dati del Casellario Europeo NULLA risulta.





Benedetta Fantoni

Informazioni di contatto

☎ 3477683467

✉ benefantoni@gmail.com

📍 Cistio Fraction, 33/B Vicchio – 50039 (FI)

📅 03/02/1974

A proposito di me

Cuoca con oltre vent'anni d'esperienza nel settore della ristorazione. Può contare su elevati standard in materia di gusto e qualità, capacità comunicativa, leadership e grande senso degli affari.

Abilità

- Buona attitudine al lavoro di squadra
- Manualità e velocità di esecuzione
- Doti organizzative
- Conoscenza di ricette e ingredienti
- Norme di igiene alimentare
- Efficienza
- Uso degli utensili di cucina
- Conservazione degli alimenti
- Creatività
- Controllo dei costi
- Capacità di lavoro in luoghi frenetici
- Tecniche di preparazione e cottura
- Attenzione ai dettagli
- Procedura di controllo qualità
- Resistenza allo stress
- Capacità comunicativa
- Manipolazione degli alimenti
- Capacità di organizzazione e pianificazione
- Conoscenza degli allergeni alimentari

Istruzione scolastica

Diploma in maestro d'arte: Decorazione pittorica e restauro *Giugno 1993*

Istituto Statale d'arte di Porta Romana (FI)

Esperienza

Novembre 2013 -

Imprenditore libero professionista:

CUOCO DI 1° LIVELLO

L'Oasi del Gusto di Fantoni Benedetta

- Preparazione con attenzione a qualità e dettagli di antipasti, primi e secondi piatti, contorni e dessert.
- Uso delle apparecchiature di cucina nel rispetto delle norme di sicurezza.
- Pulizia di banconi, aree di preparazione e attrezzature con appositi disinfettanti.
- Applicazione delle normative igienico-sanitarie per la conservazione degli alimenti.
- Preparazione degli attrezzi da cucina, degli ingredienti e delle postazioni di lavoro in fase di apertura e chiusura della cucina.
- Riordino di attrezzature, ingredienti e aree di lavoro prima e dopo ogni servizio.
- Verifica di qualità delle pietanze al pass prima che vengano servite.
- Gestione delle scorte di magazzino, pianificazione delle spese giornaliere ed elaborazione degli ordini.
- Coordinamento della brigata di cucina, organizzazione dei turni e delegazione di mansioni.
- Supervisione dei dipendenti.

Gennaio 2000 - Maggio 2010

Terme Pellegrini:

CUOCO MENSA

- Definizione di modalità operative finanziate al raggiungimento degli obiettivi assegnati.

Linguaggio

- Italiano
- francese