

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

MINNELLA SERENA

Indirizzo

27, VIA IPPOLITO NIEVO, 73014, GALLIPOLI (LE), ITALIA

Telefono

+39 340 77 65 465

E-mail

serena.minnella@libero.it

Nazionalità

Italiana

Data di nascita

13 MAGGIO 1992

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

16/06/2018 – 16/09/2018

BANZAY BEACH SERVIZI TURISTICI S.R.L. – SP200, LUNGOMARE GALILEI GALLIPOLI (LE)

STABILIMENTO BALNEARE

CONTRATTO STAGIONALE

CASSIERA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore

17/06/2017 – 17/09/2017

BANZAY BEACH SERVIZI TURISTICI S.R.L. – SP200, LUNGOMARE GALILEI GALLIPOLI (LE)

STABILIMENTO BALNEARE

- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

CONTRATTO STAGIONALE
CASSIERA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

2014 – 2016
ICLAS S.R.L. – VIA CASTROMEDIANO GALLIPOLI (LE)
FRIGGITORIA PIZZERIA TAKE AWAY
CONTRATTO DETERMINATO
RESPONSABILE AZIENDA, CASSIERA, SERVIZIO AL PUBBLICO E ADDETTA ALLA CUCINA

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

30/07/2011 – 31/08/2011
Filograna Vincenza
Lungomare Galilei, Gallipoli (Le)
Bar e Paninoteca
Contratto stagionale
Cameriera

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

2000/2007
“SALENTOPOINT” – Gallipoli (LE) – Italia
Web Agency
Collaboratrice
Progettazione grafica Web, video-scrittura e servizi rivolti alla promozione locale di applicazioni Web

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale

2006 / 2011
LICEO SCIENTIFICO “Q. ENNIO” – Gallipoli (LE) – Italia

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

INGLESE

LIVELLO B2

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

INTERMEDIO
INTERMEDIO
INTERMEDIO

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	Ottime capacità comunicative, ottime abilità di vendita tramite Internet. Flessibilità lavorativa, attitudine a lavorare in gruppo, capacità di mediazione, senso di responsabilità.
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE .	Ottime capacità di organizzazione in gruppi di lavoro per ottenere risultati ottimali nel minor tempo possibile. Ottima predisposizione a progettare e ideare eventi e/o manifestazioni commerciali e promozionali sia in ambito locale sia sul Web.
CAPACITÀ E COMPETENZE INFORMATICHE	ECCELLENTE CONOSCENZA DEL PC Pacchetto Office (Excel, Access, Word, Publisher, Groove, Power Point, Outlook, Infopath): ottima conoscenza. Eccellenti capacità in CMS (Content Management System) “sistema di gestione dei contenuti” mediante software installato sul server: es. Joomla, WordPress, Drupal, ecc. Souite Adobe (Photoshop, Dreamweaver, Fireworks): ottima conoscenza. Nero Burning ottima conoscenza. Ottima Gestione Social Network: Facebook, Twitter. Ottime capacità di gestione di messaggistica istantanea: ICQ, Msn (Microsoft), Skype, ecc. Buone conoscenze struttura hardware relativa a personal computer, periferiche (stampanti, scanner, router, fotocamere, ecc) e device con piattaforma operativa Android quali: smartphone, tablet, ecc. Nota: progettazione e realizzazione personale con immissione on-line su Internet di un sito Web nel 2000 (all'età di 8 anni). Anno 2021 – Eipass 7 Moduli User
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	Buone capacità di progettazione in ambito di civili abitazioni, rilievi planimetrici, prospettive (geometria descrittiva), rendering, 3d CAD.
CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE	Amante delle arti grafiche e fotografiche e possesso di ottime capacità nel disegno manuale e tecnico.
PATENTE O PATENTI	Patente B
ULTERIORI INFORMAZIONI	Anno 2011 – CORSO DI FORMAZIONE PER ADDETTI ALLA MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI Obbiettivi del corso: acquisire conoscenze microrganismi responsabili delle malattie trasmesse da alimenti e dei loro fattori favorenti; migliorare i comportamenti degli addetti ed aumentare il livello di qualità igienico-sanitaria delle produzioni.

"Consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiaro che quanto sopra corrisponde a verità. Ai sensi del D.Lgs n. 196 del 30/06/2003 dichiaro, altresì, di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e che al riguardo competono al sottoscritto tutti i diritti previsti all'art. 7 della medesima legge".

Data, 13/01/2024

Firma
Serena Minnella