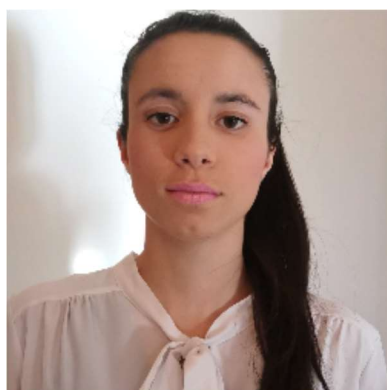


**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



Nome FRANCESCA BRIGIOLINI
Indirizzo VIA AREZZO 16/C PERUGIA
Telefono +39 3917086596
Fax
E-mail francibrigio@gmail.com
Nazionalità ITALIANA
Data di nascita 12/11/2001

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio

Dal 2015 Al 2020
Cavour Marconi Pascal PG
Diploma secondario di secondo grado, indirizzo: Servizi Commerciali

- Economia aziendale
- Diritto pubblico e un po' il privato
- Psicologia

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione
- Principali materie/abilità professionali oggetti dello studio

Dal: 17/01/2022 Al 16/05/2022
Zefiro Sistemi e Formazione s.r.l.
UFC 1 “Esercitare la professione di addetto qualificato contributi”
UFC 2 “Pianificare e gestire una ricerca attiva del lavoro e l’avvio dell’auto imprenditorialità”
UFC 3 “Gestire le relazioni e le comunicazioni con il personale dell’azienda e i soggetti esterni di riferimento”
UFC 4 “Attivare i rapporti di lavoro”
UFC 5 “Gestire gli adempimenti obbligatori di natura fiscale, assicurativa e contributiva durante tutte le fasi del rapporto di lavoro”
UFC 6 “Calcolare la retribuzione”
UFC 7 “Gestire strumenti di Welfare aziendale”
UFC 8 “Gestione delle relazioni sindacali”
UFC 9 “Interagire con le altre risorse professionali operative sul luogo di lavoro soggetti esterni di riferimento”
UFC 10 “Lavorare in sicurezza in ufficio”
UFC 11 “Valutare la qualità del proprio operato nell’ambito dell’erogazione di un servizio”.

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione
- Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio

Il percorso prevede una fase di formazione teorico/pratica della durata complessiva di n° 350 ore ed un tirocinio curricolare all'interno di un'impresa della durata di 480 ore (4 mesi) per un impegno non superiore alle 8 ore giornaliere e 120 ore mensili.

13/11/2023 - 27/02/2024
Università Dei Sapori – PG
Corso Pasticceria
Certificato di qualificazione professionale di “Addetto qualificato Pasticcere”

In convenzione con l'Università dei Sapori ho fatto uno stage che mi ha permesso di imparare le attività che venivano svolte in pasticceria.

ESPERIENZA LAVORATIVA

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

Settembre del 2018, due settimane
INPS, Via Luigi Canali, 5 PG

Settore Pensionistico Italiano e straniero
Stage

Archiviazioni di documenti e inserimento dati su appositi software da loro utilizzati

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

Dal 09-06-2022 al 31-10-2022
Largo Madonna Alta, 6 PG

Studio Professionale
Tirocinio

Durante il tirocinio ho saputo apprendere e vedere ciò che mi è stato insegnato durante il corso di; “Welfare Aziendale – addetto paghe e contributi”. Le mie mansioni erano quelle di utilizzare il software paghe per i seguenti adempimenti:

Caricamento delle anagrafiche dei dipendenti nel software ed elaborazione di un budget costo dipendenti.

Caricamento presenze ed elaborazione busta paga con affiancamento della tutor

Gestione documenti dei documenti per tutto il ciclo del rapporto di lavoro

Entrare dentro il cassetto previdenziale dell'azienda per scaricare e stampare i modelli dichiarativi: 730 dal sito e l'INPS sia per lavoratori autonomi che dipendenti.

Attività di segreteria generale:

Gestione delle telefonate

Archiviazione dei documenti

Ho svolto attività di ristorazione in due ristoranti come aiuto cuoco e come cameriera come ultima esperienza.

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Certificato di qualificazione professionale riconosciuta dalla Regione Umbria
4

ESPERIENZA LAVORATIVA

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

27/03/2023 - 12/04/2023
Pizzeria 80% S.R.L. - Tavernelle (PG)
Aiuto cucina
Apprendistato a T.D.
Addetto alla friggitrice

ESPERIENZA LAVORATIVA

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

01/08/2023 - 11/08/2023
Eurospin - Via Gerardo Dottori,99 San Sisto
Addetto alla Vendita
Tempo Determinato
Rifornimento scaffali, addetto alla frutta.

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

Dopo essere uscita da una scuola professionale, indirizzo commerciale, ho fatto varie esperienze lavorative come: impiegata presso uno studio professionale, cameriera, aiuto cuoco, aiuto pizzaiolo, addetto alle vendite.

Non ho voluto continuare gli studi, perché non volendo dipendere dai miei genitori, volevo entrare nel mondo del lavoro. Sono una ragazza tenace e cerco sempre di migliorare. Sono determinata a trovare un lavoro e sono pronta a fare una seria formazione, così da aver chiara la mansione e portare a termine gli incarichi che mi vengono assegnati.

Sono una persona puntuale, costante nel lavoro e determinata nel raggiungere l'obiettivo che di volta in volta mi prefiggo.

Sono pronta a fare esperienza nel mondo lavorativo e, per questo, curiosa di imparare da chi ha più esperienza nella gestione aziendale.

MADRELINGUA	ITALIANA
ALTRE LINGUE	INGLESE
• Capacità di lettura	A1
• Capacità di scrittura	A1
• Capacità di espressione orale	A1
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	Sono collaborativa, normalmente non ho problemi lavorare in gruppo o, da sola, una volta ricevute le istruzioni operative del caso.
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE <i>Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</i>	Pacchetto Office, Posta Elettronica
PATENTE O PATENTI	Sono automunita della patente di categoria B

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n.196 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Francesca Brigiolini

Perugia, 28/04/2022