

REBECCA BERNINI

Tecnico dei Servizi Ristorativi | Pasticcera | Event Planner |
Operatrice Polivalente "Trasformo passione, creatività e precisione in esperienze uniche dal laboratorio agli eventi."



Contatti

Telefono: 3791549915 / 3497138802
Email: Bernini.r87.work@gmail.com
Indirizzo: Cassolnovo (PV) disponibile a spostamenti fino a 40 km

Profilo Professionale

Professionista con 21 anni di esperienza nel mondo della ristorazione, di cui 13 anni specializzata in pasticceria artigianale, affiancata da un percorso trasversale come organizzatrice di eventi e consulente. Negli ultimi anni ho ampliato le mie competenze in logistica, amministrazione e confezionamento, mantenendo sempre una visione dinamica e orientata al risultato. Versatile, precisa e appassionata, unisco capacità tecniche e relazionali per creare valore in ogni progetto. Attualmente operativa come organizzatrice di eventi e aperta a nuove sfide professionali.

Competenze Tecniche

- Produzione e gestione laboratorio pasticceria e gelateria
- Conoscenza materie prime, macchinari e attrezzature food
- Organizzazione eventi, catering e cerimonie
- Gestione fornitori, ordini e clienti
- Gestione social media e promozione eventi
- Compilazione HACCP e norme igienico-sanitarie
- Contabilità base e uso gestionali
- Esperienza logistica: movimentazione merci, confezionamento, controllo qualità
- Segreteria front/back office, gestione documenti, accoglienza clienti.

Competenze Trasversali (Soft Skills)

- Leadership e coordinamento team
- Creatività e problem solving
- Precisione e attenzione al dettaglio
- Flessibilità e adattabilità
- Ottima gestione del tempo e dello stress
- Comunicazione efficace e ascolto attivo

ESPERIENZE LAVORATIVE

- ☆ Sett 2025 - Apr 2026: Magazziniera - adecco italia per amazon novara.
- ☆ Gen 2025 - Mar 2025: Consulente di pasticceria - Cappuccetto Rosso, Vigevano (PV)
Supporto nuova apertura, formazione personale, sviluppo prodotti, gestione fornitori.
- ☆ Ott 2024 - Dic 2024: Addetta al confezionamento - Choko Service Cooperativa, Boffalora (MI)
Imballaggio, controllo qualità, organizzazione reparto produttivo.
- ☆ Mag 2024 - Set 2024: Segretaria front/back office - A.Ma.Mi Srls, Castano Primo (MI)
Gestione amministrativa, supporto clienti, gestione documenti aziendali.
- ☆ Ago 2023 - Mag 2024: Operatrice banconista - Poke House, Malpensa (VA)
Preparazione e servizio clienti, gestione ordini, supporto operativo.
- ☆ Apr 2023 - Ago 2023: Magazziniera - Amazon Novara (NO) tramite Randstad Italia
Movimentazione merci, controllo ordini, utilizzo scanner e software gestionali.
- ☆ 2010 - Mar 2024: Titolare azienda - Pasticcera, Gelateria, Event Planner
Produzione pasticceria artigianale (torte moderne, tradizionali, lievitati), organizzazione eventi e catering, gestione contabilità e personale, promozione sui social.
- ☆ 2009 - 2010: Public Relations & Event Planner Freelance
Organizzazione party, cerimonie, eventi aziendali e tematici.
- ☆ 2001 - 2009: Diverse esperienze nel settore ristorazione (aiuto cuoco, barista, cameriera, gastronomia)
Gestione linea cucina, preparazione piatti caldi/freddi, servizio ai tavoli, caffetteria.

Lingue

Italiano: madrelingua
Spagnolo: livello A2

Inglese: livello A2
Francese: base

Istruzione e Formazione

Qualifica Tecnico dei Servizi Ristorativi Alberghieri - Istituto G. Pastore, Varallo Sesia (VC), 2005
Master Lievitati e Prodotti da Forno - Cast Alimenti, Brescia, 2016
Corso HACCP | Corso Primo Soccorso | Corso Sicurezza Base sul Lavoro

Valori Professionali

Creatività | Empatia | Affidabilità | Versatilità | Leadership

Disponibilità

Automunita | Disponibile per contratti Full Time e Part Time