



**Angela
Colella**

DATA DI NASCITA:
03/01/1990

CONTATTI

Nazionalità: Italiana

Sesso: Femminile

 Via S. Giuliano, 168
81025 Marcianise, Italia

 angelapina.colella@gmail.com

 (+39) 3386157058

ESPERIENZA LAVORATIVA

01/12/2015 - 10/09/2016

Impiegato d'ufficio/Impiegata d'ufficio

Quinta Marcia Group S.r.l.

-Segretaria d'ufficio addetta ala relazione con la clientela

Trentola Ducenta, Italia

25/03/2019 - ATTUALE - Marcianise, Italia

Impiegato d'ufficio/Impiegata D'ufficio

Synergie spa

Marcianise, Italia

05/09/2019 - Recale, Italia

Praticante avvocato studio IDFV

Studio IDFV

Studio associato specializzato in:

Diritto civile lavoro previdenza

Gestione immobiliare

Servizi Caf e patronato

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

14/09/2004 - 15/07/2009 - Marcianise, Italia

Diploma Liceo Scientifico Statale

Liceo Scientifico Statale "F.Quercia",

Generali

- inglese,matematica,fisica,filosofia,

- educazione fisica,

- biologia

Livello 4 EQF

01/10/2009 - 12/12/2017 - Santa Maria Capua Vetere, Italia

- **Laurea Magistrale in Giurisprudenza**

Seconda Università degli studi di Napoli

Tesi in diritto del lavoro: Licenziamento Disciplinare : breve excursus storico dei fondamenti del licenziamento, dibattiti dottrinali e giurisprudenziali , connotazione ontologica del licenziamento disciplinare, modifiche apportate dalla Riforma Fornero , ulteriori modifiche apportate dal Jobs Act in particolare dalle disposizioni in materia di lavoro a tempo indeterminato a tutele crescenti.

Relatore Fulvio Corso

Livello 7 EQF

04/05/2018 - 14/09/2018 - Terni, Italia

- **Attestato di qualifica professionale: Cuoco**

Tekna Chef Academy

Merceologia e basi di cucina, gestire le materie prime ed usare le attrezzature professionali, preparare le materie prime e i semilavorati, realizzazione di preparazioni gastronomiche e piatti finiti complessi, panificazione e pizza, basi di pasticceria e dolci da ristorazione, approfondimenti tematici e preparazioni gourmet, cucina molecolare, pianificazione per l'evasione degli ordini in sala, decorazione e impiattamento, food cost e elaborazione menù, sovrintendere le pulizie dei locali e delle attrezzature, lavorare in sicurezza, sessioni di servizio, contest con la realizzazione di piatti sottoposti al giudizio.

Livello 3 EQF

04/05/2018 - 14/09/2018 - Terni, Italia

- **Attestato sicurezza Hazard Analysis and Critical Control Point HACCP**

Tekna Chef Academy

Igiene e manipolazione degli alimenti

Livello 3 EQF

19/06/2018 - 03/07/2018 - Terni, Italia

- **Formazione per lavoratori addetti alla cucina (sicurezza)**

Tekna Chef Academy

Livello 3 EQF

24/03/2019 - 24/03/2019 - Via della Fotografia, 91, Roma, Italia

- **Attestato 1° Soccorso**

Gruppo Maurizi srl

24/03/2019 - 24/03/2019 - Via della Fotografia, 91, Roma, Italia

- **Attestato Antincendio**

Gruppo Maurizi srl

COMPETENZE LINGUISTICHE

LINGUA MADRE: Italiano

inglese

Ascolto
A2

Lettura
A2

Produzione orale
A2

Interazione orale
A2

Scrittura
A2

PATENTE DI GUIDA

● Patente di guida: B

COMPETENZE ORGANIZZATIVE

● **Competenze organizzative**

- Buone competenze organizzative apprese durante il mio lavoro da cameriera

COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI.

● **Competenze comunicative e interpersonali.**

- Buone competenze comunicative acquisite durante il corso dei miei studi

COMPETENZE PROFESSIONALI

● **Competenze professionali**

- Management

Buona padronanza del pacchetto Office

Ottima relazione con la clientela trovando una soluzione adatta ad ogni loro esigenza