

INFORMAZIONI PERSONALI **Martsigas Avghi**ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Ho sviluppato negli anni differenti competenze lavorative. Da dieci anni mi occupo prevalentemente di ristorazione, lavorando in bar, ristoranti, osterie, circoli culturali, ed occupandomi, a seconda dei miei interessi e del luogo di lavoro, sia di cucina che di servizio e sala. Ho lavorato molti anni come cameriera di sala, sia con Orderman e portafogli che senza, sia come aiuto-cameriera che come responsabile. Ho avuto occasione di occuparmi del bar, come banconiera, lavorando presso circoli culturali all'interno dei quali ho sviluppato competenze nell'organizzazione di eventi, nella gestione di iniziative e del servizio al loro interno. Ho lavorato in cucina come aiuto cuoco, approfondendo e studiando soprattutto la cucina vegetariana e vegana e la panificazione. Mi sono occupata di un piccolo catering indipendente di cucina vegetariana, un progetto personale che mi ha permesso di sperimentare, imparare, lavorare in maniera indipendente. Questi vari aspetti, queste varie competenze acquisite, mi permettono di dedicarmi a vari aspetti del lavoro all'interno del campo della ristorazione, rendendo il lavoro vario ed interessante, e permettendomi di esprimere anche attraverso il lavoro vari lati del mio carattere e vari miei interessi.

ESPERIENZE LAVORATIVE -Durante la stagione estiva dell'anno 2006 ho lavorato come cameriera presso il bar/ristorante "Seven", a Bibione. -Dal novembre dell'anno 2007, fino ad ottobre dell'anno 2011 ho lavorato presso il Ristorante/pizzeria "L'orto del cigno", via di Varlungo 3/r Firenze, come cameriera di sala con contratto a tempo indeterminato livello 005. - Da novembre dell'anno 2011, fino ad agosto del 2011 ho lavorato come banconiera e cameriera presso il bar "Il Gobbo", lungarno Colombo, Firenze. - Da dicembre dell'anno 2011, fino a luglio dell'anno 2012 ho lavorato presso il circolo Arci Aur-Ora, presso il quale mi occupavo del bar, facendo la banconiera e la cameriera, ma soprattutto mi occupavo dell'organizzazione di concerti, spettacoli e cineforum. Parallelamente a ciò ho cominciato a studiare cucina vegetariana e vegana, specializzandomi nella preparazione di aperitivi, finger food, piatti etnici e soprattutto piatti e snack ispirati alla cucina greca e anatolica. Da luglio dell'anno 2012, fino a maggio dell'anno 2014 ho lavorato presso il bar-ristorante "Nadamas" di Bolzano, presso il quale ho svolto soprattutto la mansione di cameriera, ma anche, spesso quella di banconiera. Dall'anno 2012 in poi, contemporaneamente al lavoro ho proseguito nello studio della cucina vegetariana e vegana dando vita ad un piccolo catering (veg) indipendente per eventi culturali e creativi. Questo progetto mi ha dato modo di crescere moltissimo, di sperimentare, di imparare, e mi ha portato poi, a dare vita, con altre persone, ad uno spazio artistico, il "macello" di via Macello a Bolzano. Una realtà in cui ci siamo dedicati alla coltivazione di varie esperienze artistiche, con laboratori di musica, teatro, arti visive e cucina. Un ventaglio insomma, un ventaglio coloratissimo e variegato, come un caleidoscopio. A questo progetto ho partecipato durante l'anno 2014-2015. -Da febbraio dell'anno 2015, fino a novembre dell'anno 2017 ho lavorato presso il Bar-Osteria "Da Picchio" di via S. Quirino a Bolzano. Qui, durante il primo periodo ho svolto sia la

mansione di cameriera di sala, che quella di barista quando era necessario sostituire colleghi, ma soprattutto, mi sono occupata della gestione e preparazione di aperitivi vegetariani e vegani, e sono passata dopo il periodo iniziale come cameriera, in cucina dove ho ricoperto la mansione di aiuto cuoco. Presso il Bar Osteria Da Picchio ho approfondito dunque, grazie al cuoco, molto attento al tema della auto produzione del cibo, la mia passione per la cucina sana, ed ho imparato, fra le altre cose, a produrre pani di vario genere, focacce, pizze, muffin salati, torte, panzerotti e altri prodotti da forno.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

PERCORSO FORMATIVO

Scuole elementari, medie e superiori, frequentate nella città di Bolzano.

Per quanto riguarda le scuole superiori ho scelto un liceo artistico sperimentale con indirizzo grafico-visivo ed ho conseguito il diploma nel 2007.

Ho frequentato per due anni l'Accademia di belle arti di Firenze.

LINGUE STUDIATE

Tedesco scritto e parlato, livello buono

Ho studiato il tedesco dal primo anno di scuola elementare fino all'ultimo delle superiori, durante il periodo delle scuole medie sono stata inserita in una classe ad "immersione linguistica", un progetto che prevedeva un maggiore numero di ore di studio del tedesco.

Durante le scuole medie ho partecipato a due progetti di scambio linguistico-culturale con ragazzi di madrelingua tedesca residenti in Germania (Lingen), progetti volti all'approfondimento dello studio della lingua tedesca; nell'ambito di tali scambi ho avuto modo di soggiornare in Germania per un periodo della durata complessiva di 4 settimane.

Greco parlato livello buono, scritto sufficiente

inglese scritto e parlato, livello medio

CORSI FREQUENTATI

Corso di tedesco presso il "Goethe Institut" di Berlino, con attestato di frequenza e superamento dell'esame finale, 2006

Corso di disegno dal vero presso l'associazione degli artisti di Bolzano, con attestato di frequenza finale

Corso di nudo dal vero presso l'associazione degli artisti di bolzano, con attestato di frequenza finale

Corso H.A.C.C.P 2009 Firenze

Corso di spillatura della birra, seguito presso il ristorante/pizzeria "L'orto del cigno" e tenuto da responsabili della Heineken, 2009 Firenze

Nel 2016 ho superato l'esame per l'accertamento dell'idoneità alla conduzione di pubblici esercizi. (- Merceologia e scienza dell'alimentazione, organizzazione della cucina e del ristorante. - Piano HACCP, igiene e salute nei pubblici esercizi, tossinfezioni alimentari. - legislazione sulla somministrazione di pasti e bevande.)

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE	PARLATO	PRODUZIONE SCRITTA

	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
tedesco	B1	B2	B1	B1	B1
greco	B2	B1	B2	B2	A1
inglese	A2	A2	A2	A2	A2

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue