

## CURRICULUM VITAE



### Informazioni personali

**NOME / COGNOME** CATTANI DANIELA  
**INDIRIZZO** Via Reverberi 14/H 42013 Casalgrande (RE)  
**TEL** 3476440910  
**FAX**  
**E-MAIL** danielacattani69@gmail.com

**NAZIONALITÀ** Italiana  
**DATA DI NASCITA** 10/01/1969  
**SESSO** Femminile

### Esperienza professionale

**DA OTTOBRE 1991 A SETTEMBRE 2000 CUOCA PRESSO LA SCUOLA MATERNA M.VALENTINI (VIA PRIMO MAGGIO 145, SALVATERRA DI CASALGRANDE (RE)** Da Ottobre 1992 a Settembre 2000 cuoca presso la scuola materna M.Valentini

**DA OTTOBRE 2000 AD AGOSTO 2004 SOCIA PRESSO UNA GASTRONOMIA A SCANDIANO (VIA FOGLIANI)** Da Ottobre 2000 ad Agosto 2004 socia nella Gastronomia "Sapori e Tradizioni" a Scandiano

**DA SETTEMBRE 2004 A GENNAIO 2006 CUOCA PRESSO UNA GASTRONOMIA A BORZANO (VIA VARISMO 19, ALBINEA)** Da Settembre 2004 a Gennaio 2006 cuoca presso "La nostra Gastronomia" a Borzano

**DA MARZO 2006 A GIUGNO 2007 CUOCA PRESSO MAMA S.A.S. (VIA I.NAGY 4/D , SCANDIANO)** Da Marzo 2006 a Giugno 2007 cuoca presso il laboratorio di gastronomia Mama S.A.S.

**DA MARZO 2008 A MAGGIO  
2008 OPERAIA PRESSO  
LABORATORIO DI PASCA  
FRESCA RE AL PASTA S.R.L. VIA  
O. TENNI, 24, REGGIO EMILIA**

Da Marzo 2008 a Maggio 2008 operaia presso  
laboratorio di Pasta Fresca

**DA GIUGNO 2008 A GENNAIO  
2014 OPERATORE IN CUCINA  
PRESSO L'OSPEDALE CESARE  
MAGATI DI SCANDIANO, VIA  
AMENDOLA 3, R.E.**

Da Giugno 2008 a Gennaio 2014 operatore in cucina  
presso l'ospedale Cesare Magati di Scandiano per USL

**DA GENNAIO 2014 AD OGGI  
CUOCA PRESSO LA CUCINA  
CENTRALIZZATA IL FRASSINO  
DI ALBINEA, VIA MALAGUZZI 6,  
ALBINEA (R.E.)**

Dal 7 Gennaio 2014 ad oggi cuoca di livello B3 presso  
la Cucina Centralizzata Il Frassino di Albinea

## Istruzione e formazione

**1983-1985  
SCUOLA ALBERGHIERA E DI  
RISTORAZIONE DI  
SERRAMAZZONI  
(VIA BRAGLIA 104, 41028,  
SERRAMAZZONI, MODENA)**

Attestato di qualifica professionale presso Scuola  
Alberghiera di Serramazoni conseguita nel 1985. La  
scuola si specializza nell'educazione all'uso in cucina ed  
alla valorizzazione dei numerosi prodotti tipici  
dell'Emilia Romagna ed apre centri didattici nelle  
province ricollegandoli alle produzioni agro-alimentari  
di eccellenza locali

## Abilità e competenze

**LINGUA PARLATA  
ALTRA/E LINGUA/E**

Italiano

