

INFORMAZIONI PERSONALI

Deledda Paola

📍 Via Nazionale 214, 08020 Posada (Italia)

☎ (+39) 3406390464

✉ paolasaradeledda@gmail.com

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

30/04/2018–alla data attuale

Consulente e Lead Auditor

Over Services Srl, Sassari, Via Predda Niedda 18 (Italia)

- Consulenza e progettazione per il sistema secondo la norma UNI EN ISO 9001:2015
- Elaborazione del Manuale sulla Qualità, procedure e moduli annessi.
- Audit interni

01/10/2018–alla data attuale

Consulente e collaboratore

Luca Sechi, Assemmini Via Sacco 39, 09100 (CA), Cagliari (Italia)

- Elaborazione del Manuale di Qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001: 2015 per la **CCIAA di Cagliari**;
- Elaborazione del Manuale di Qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001:2015 per la **RE.FIL.MED**, azienda produttrice di filiere in diamante naturale, sintetico e metallo duro;
- Elaborazione del Manuale di Qualità secondo la norma UNI EN ISO 9001:2015 per **GRENDI SPA** azienda di trasporti;
- Elaborazione di un Sistema Integrato 9001:2015, 14001:2015 presso **FIBER PLAST SRL** azienda produttrice e lavoratrice di materie plastiche;
- Piano di autocontrollo per **NUMBER 1 LOGISTIC GROUP**;
- Elaborazione del Manuale secondo la standard GMP+ B4 per **SARDA TRANSPORT SRL**;
- Affiancamento durante l' Audit per la certificazione OHSAS 18001:07 presso la **UNIMARE SRL**;
- Audit interni secondo la norma UNI EN ISO 9001:2015 presso **EXTRAINFORMATICA SRL**;
- Affiancamento durante Audit esterno per la certificazione OHSAS18001:07 presso **SADE 2 SRL**;

01/01/2018–30/03/2018

Impiegata d'ufficio

Il Dromedario Servizi, Olbia (Italia)

- Organizzazione corsi sulla sicurezza sul lavoro;
- Organizzazione del ufficio;

07/07/2009–30/09/2016

Food and Beverage Manager

Sos Nuraghes SRL, P.zza Sardegna 1 - Loc. San Giovanni (Posada), Posada (Italia)

- Responsabile di tutto ciò che riguarda l'organizzazione, la gestione ed il coordinamento delle risorse economiche, dei servizi e del personale;
- Responsabile del servizio di fornitura di banchetti, ricevimenti e colazioni di lavoro, così come promotore e produttore del servizio stesso;
- Valutare e selezionare i fornitori;
- Gestire e motivare il personale istruendolo e aggiornandolo;
- Supervisionare costantemente il lavoro dei dipendenti;
- Seguire il controllo dei costi e dei ricavi;

- Organizzare e gestire il lavoro del personale e curare il coordinamento delle attività dei reparti.
- Controllare le qualità dei prodotti e servizi offerti;
- Responsabile HACCP;
- Individuare, all'interno della catena produttiva, tutte le fasi che potrebbero rilevarsi critiche per la sicurezza degli alimenti;
- Individuare, applicare e mantenere aggiornate le procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui si basa il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici;
- Controllare che anche gli addetti siano controllati e formati rispetto all'igiene alimentare e alla mansione svolta;
- Verificare che i locali, i mezzi adibiti al trasporto, tutte le attrezzature in uso rispondano anch'essi a requisiti di igiene, pulizia e manutenzione;
- Accertarsi che gli scarti alimentari vengano trattati secondo la normativa vigente che riguarda deposito, smaltimento e rimozione.

01/05/2015–30/07/2015

Stage come collaboratrice per il Food and Beverage Manager

Sardinia Yacht Services Srl, viale Isola Bianca 32, 07026 Olbia, Olbia (Italia)

Lo stage si è svolto in tre diverse divisioni aziendali relative al Food and Beverage management.

Nel reparto di frutta e verdura:

- § Cercare nei mercati nazionali ed internazionali di distribuzione di ortofrutta prodotti poco commercializzati nei comuni canali di commercio, valutarne l'aspetto e il sapore, organizzare ordini di grossi quantitativi per yacht e ville, preparazione e registrazione di bolle e fatture.
- Sys Gourmet Corner, Località Abbiadori, 07021 Porto Cervo
- Conoscere in primis la provenienza, varietà e qualità dei più pregiati alimenti e bevande; contatti coi fornitori; gestione ed evasione di ordini per yacht, ville ed aziende clienti; preparare e confezionare gli ordini dei clienti secondo l'alto standard aziendale; controllo banchi frigo; scadenze merce; fatturazione ordini.
- Sardinia Yacht Services Srl, Food & Beverage Department, viale Isola Bianca 32, 07026

In ufficio si sono svolte le mansioni di comunicazione e logistica:

- Servizio al cliente, accoglienza e assistenza in lingua inglese. Inviare comunicazione tramite e-mail mettendosi a completa disposizione; organizzare le consegne degli ordini con i propri collaboratori secondo gli accordi presi con i clienti. Curare le comunicazioni durante la fase di consegna e controllare la puntualità.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

09/2018–09/2018

Corso di aggiornamento Auditor/ Lead Auditor ISO 45001:2018

ISTUM, Cagliari (Italia)

- Aggiornamento sulla nuova norma sulla Sicurezza sul Lavoro UNI EN ISO 45001:2018

03/2016–07/2016

Master di Alta Formazione MASGI in Sistemi di Gestione Integrati per la Qualità, Ambiente, Energia e Sicurezza

ISTUM, Cagliari (Italia)

- Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Qualità ISO 9001:2015 / ISO 19011;
- Lead Auditor di Sistemi di Gestione Ambientali ISO 14001:2015 / ISO 19011;
- Lead Auditor di Sistemi di Gestione per la Sicurezza OHSAS 18001:2007 / ISO 19011;
- Lead Auditor di Sistemi di Gestione per l'Energia ISO 50001:2011 / ISO 19011;

- Consulente e Progettista di Sistemi di Gestione per la Qualità ISO 9001:2015;
 - Consulente e Progettista di Sistemi di Gestione Ambientali ISO 14001:2015;
 - Consulente e Progettista di Sistemi di Gestione Sicurezza OHSAS 18001:2007;
 - Consulente e Progettista di Sistemi di Gestione Sicurezza ISO 45001:2018;
- Aggiornamento Formativo Sicurezza D.lgs. 81/08 e s.m.i; ** Attestato Rilasciato da EFEI;
 Aggiornamento Formativo Normativa Ambientale 2015.
 Corsi Accreditati AICQ-SICEV (Registro n.91, 92, 93 e 117), [ACCREDIA]

12/2014–10/2015 Master in Food and Beverage Management

Università degli studi di Sassari c/o Polo Universitario di Olbia, Olbia (Italia)

Principali materie di studio: Food and Beverage Management, Gestione Approvvigionamenti, Comunicazione e Rapporti coi Clienti, Mercato dei Cibi e dei Vini con relative degustazioni ed analisi, Imputazione e Divisione dei Costi, Nutrizione ed Igiene, HACCP. Corso con lo scopo di creare professionalità e competenze nel campo dei servizi della ristorazione, con l'obiettivo di preparare coloro che vi partecipano a ricoprire il ruolo di responsabile dei servizi della ristorazione, dell'agroalimentare e dell'enogastronomia (*Food and Beverage Manager*)

12/2014–12/2014 Attestato ASTA

ASTA - Alta Scuola di Turismo Ambientale, Posada (Italia)

Il corso formativo di Vivilitalia, la società di Legambiente che si occupa di turismo ambientale, ha voluto condividere la necessità di affrontare il tema della promozione e valorizzazione del territorio sardo in un'ottica di ambiente sostenibile. Il corso era volto a comprendere quanto oggi una proposta legata ai temi della sostenibilità sia anche quella commercialmente più competitiva, rispetto ad altri sistemi turistici

11/2010–12/2010 Attestato ESL corso Hiragana e Katakana

Kudan Institute of Japanese Language and Culture, Tokyo (Giappone)

- Lingua Giapponese: Hiragana e Katakana

Corso base con lo scopo di rendere lo studente capace di creare semplici frasi con l'utilizzo di due alfabeti giapponesi. Comprensione ed elaborazione di brevi testi.

09/2001–07/2008 Diploma Liceo Scientifico

Liceo M. Pira, Siniscola (Italia)

08/2004–02/2005 Attestato Intercultura

Columba Catholic College, Charters Towers QLD (Australia)

- Studio della lingua inglese;
- Scambio interculturale per preparare lo studente a relazionarsi con culture diverse

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Lingue straniere

inglese

COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
B2	B2	B2	B2	B2

francese	B2	B2	B2	B2	B2
giapponese	A1	A1	A1	A1	A1

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

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente avanzato	Utente avanzato		Utente avanzato	Utente autonomo

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione