



**Miriam
Longhi**

DATA DI NASCITA:
21/01/1970

CONTATTI

Nazionalità: Italiana

Sesso: Femminile



ESPERIENZA LAVORATIVA

02/12/2018 - 31/08/2020 - Aqualagna, Italia

Operatore Socio Sanitario

ANCORA SERVIZI SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE Casa di Riposo San Giuseppe (Aqualagna)

Assistenza Socio-Sanitaria completa a pazienti allettati, in carrozzina, parzialmente autosufficienti, con handicap fisici o mentali.

26/07/2010 - 28/02/2017

Operaia specializzata nella produzione degli impasti della panificazione

Sapori delle Marche di Roberti e C. snc

All'interno della azienda avevo le seguenti mansioni :

preparazione degli impasti ,divisione dei vari impasti per tipo ,lavorazione manuale della sfogliatura della piadina, cottura impasti ,area confezionamento, sistemazione magazzino , pulizia delle attrezzature e dell'edificio uffici bagni etc....

Via del Lavoro n.30, 61030, Serrungarina, Italia

10/03/2007 - 31/08/2007

Operaia Addetta ai Servizi di Igiene e Pulizia . A tempo indeterminato

La Cesanense di Galli Ivana

Pulizia di uffici e vari reparti tecnici .

San Lorenzo in campo, Italia

01/07/2004 - 31/12/2004

Cucitrice per produzione in serie di abbigliamento

Confezioni A&G di Pietrelli Gabriella

Via Kennedy n.7 Calcinelli, Italia

18/11/2003 - 30/06/2004

Confezioni di Articoli di Vestiario ed Accessori

Confezioni A&G snc di Damiani e Pietrelli

Confezionamento dei vari capi di abbigliamento.

Saltara, Italia

10/01/2000 - 31/03/2003

Confezioni vestiario su misura.

Grestini Rosanna

Confezionamento completo di prototipi e campionari con le varie modifiche da apportare al capo da indossare.

Fratte Rosa, Italia

11/01/1999 - 10/07/2003

Cucitrice a macchina per produzione in serie di abbigliamento.

Grestini Rosanna

In questo settore ho imparato ad utilizzare tutti i macchinari necessari per finire un capo di abbigliamento :

lineare ,taglie cucì,orlatrice ,due aghi,travettatrice ,asolatrice ,attacca bottoni,
macchina della copertura,stiratura etc....

Fratte Rosa, Italia

25/01/1999 - 31/08/1999

- **Qualifica Addetta ai servizi di preparazione e miscita di bibite ,caffè ,cappuccino ,the etc....**

Previtali Alvaro

Fano, Italia

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

10/06/2020

- **Prevenzione e controllo dell'infezione da SARS-COV-2**

Oasi Formazione per Ancora Servizi Cooperativa Sociale

26/09/2019 - Senigallia

- **AHCCP**

AGORA' Formazione

23/07/2019

- **Attestato di idonea' tecnica del corso per attività a rischio di incendio ELEVATO**

COMANDO PROVINCIALE VIGILI DEL FUOCO -ANCONA

29/06/2019 COMITATO DI FERMIGNANO

- **Esecutore rianimazione cardiopolmonare e defibrillazione (BLS) in età adulta.**

CENTRO FORMAZIONE REGIONALE CRI MARCHE

17/12/2018 Senigallia

- **BLS-Basic Life Support Defibrillation**

10/02/2018 - 10/02/2018

- **Attestato di partecipazione al corso di disostruzione e prevenzione dei maggiori rischi in età pedi**

20/11/2017 - 22/11/2018 - Senigallia, Italia

- **Attestato di qualifica Operatore Socio Sanitario**

AGORA' Società Cooperativa

2015 - ATTUALE

- **ECDL Patente Europea del computer**

1984

- **Licenza media inferiore**

Istituto Giacomo Leopardi Saltara

- **inglese**

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

Ho sempre gestito il mio lavoro in autonomia in quanto per la maggior parte dei settori era individuale.

● Competenze organizzative dell'OSS

Competenze organizzative che ho maturato in questo tempo sono :

- capacità di gestione del tempo e delle relative scadenze
- coordinazione ,ordine ,precisione e flessibilità,
- ottime doti comunicative e relazionali,
- capacità di lavorare in équipe multiprofessionali.

COMPETENZE PROFESSIONALI

● Competenze professionali

Buone capacità nel confezionamento di campionari e prototipi di capi d'abbigliamento.

Buone competenze organizzative nell'ambito della ristorazione, in quanto per un lungo periodo nei fine settimana ho lavorato come cameriera di sala.

● Competenze professionali dell'OSS

Le competenze professionali maturate in questo periodo sono comunque volte al raggiungimento mantenimento del benessere della persona .Sono capace di rilevare di rilevare i parametri vitali; mobilitare pazienti non autosufficienti ;fare massaggio cardiaco esterno; attuare e mantenere l'igiene della persona ,nella mobilità e nell'assunzione dei cibi.

Ottima capacità di relazionarsi con i pazienti, la famiglia e l'equipe di cura.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

● Trattamento dei dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali.

FIRMA

● Firma

Miriam Paugli

7-11-2020