

CERVO KETTY

ISTRUZIONE

Diploma di Maturità di Operatore dell'Impresa Turistica

1989

ESPERIENZE PROFESSIONALI

01/2000 - ad oggi

CAMST Soc. Coop. a r.l.

Vicenza

Ruolo: **Responsabile Locali di Ristorazione**

12/2004 - ad oggi

Descrizione dell'incarico delle attività svolte:

- gestire i contratti e i clienti acquisiti dalla Rete Commerciale
- gestire e coordinare del processo produttivo formulando lo schema dei menù insieme al cuoco gestore
- gestire l'organizzazione del lavoro di tutti i locali di competenza
- gestire il processo di acquisto nel rispetto dei budget assegnati
- gestire le procedure aziendali di competenza

Ruolo: **Assistente Clienti**

01/2000 – 11/2004

01/1990 – 12/1999

IL CENTRO COTTURA S.p.A.

Vicenza

Ruolo: **Titolare Società**

FORMAZIONE PROFESSIONALE

Società: **Camst Soc. Coop. a r.l.**

2025

Area tematica: Applicativi informatici utenti

Durata: 1 ora

Titolo: **Uso consapevole degli strumenti informatici**

^c
Società: **Camst Soc. Coop a r.l.**

2025

Area tematica: Legislazione privato-societaria

Durata: 2 ore

Titolo: **Privacy: GDPR e Impatti Operativi**

Società: **Camst Soc. Coop a r.l.**

2025

Area tematica: Legislazione privato-societaria

Durata: 1 ora

Titolo: **Formazione decreto legislativo 231/01**

Società: Camst Soc. Coop. a r.l.	2024
Area tematica: Processo di produzione	Durata: 1,5 ore
Titolo: Subappalti in fase operativa	
Società: Camst Soc. Coop. a r.l.	2023
Area tematica: Gestione sicurezza del lavoro	Durata: 1,5 ore
Titolo: Formazione sul sistema di gestione della tutela della salute e sicurezza sul lavoro	
Società: Camst Soc. Coop. a r.l.	2022
Area tematica: Applicativi informatici utenti	Durata: 1,0 ore
Titolo: Cruscotto operativo per analisi dati	
Società: Camst Soc. Coop. a r.l.	2021
Area tematica: Certificazione Energetica	Durata: 1,0 ore
Titolo: Accendiamo il risparmio...energetico!	
Società: Camst Soc. Coop. a r.l.	2021
Area tematica: Gestione sicurezza del lavoro	Durata: 6,0 ore
Titolo: CAM (Criteri Minimi Ambientali) base ed aggiornamento	
Società: Camst Soc. Coop. a r.l.	2020
Area tematica: Gestione sicurezza del lavoro	Durata: 2,5 ore
Titolo: Covid-19	
Società: Camst Soc. Coop. a r.l.	2020
Area tematica: Area Competenze Trasversali	Durata: 11 ore
Titolo: Team Building	
Società: Camst Soc. Coop. a r.l.	2019
Area tematica: Area Competenze Trasversali	Durata: 16 ore
Titolo: Empowerment al femminile	
Società: Camst Soc. Coop. a r.l.	2018
Area tematica: Legislazione privato-societaria	Durata: 2 ore
Titolo: Privacy: GDPR e Impatti Operativi	
Società: Camst Soc. Coop. a r.l.	2018
Area tematica: Sistema qualità ISO	Durata: 0.75 ore
Titolo: Sistema qualità aziendale	
Società: Camst Soc. Coop. a r.l.	2018
Area tematica: Gestione sicurezza del lavoro	Durata: 6 ore
Titolo: Aggiornamento quinquennale dei preposti alla sicurezza in azienda	

Società: Camst Soc. Coop. a r.l.	2016
Area tematica: Sistema qualità ISO	Durata: 2 ore
Titolo: Sistema qualità aziendale	
Società: Camst Soc. Coop. a r.l.	2016
Area tematica: Igiene delle preparazioni Alimentari	Durata: 3 ore
Titolo: Aggiornamento Alimentaristi E-learning	
Società: Strategy and People	2015
Area tematica: Sviluppo e organizzazione	Durata: 16 ore
Titolo: Il people management per i Direttori di Locale	
Società: Camst Soc. Coop. a r.l.	2015
Area tematica: Sistema di Gestione della Qualità	Durata: 3,50 ore
Titolo: Formazione sulle procedure del Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare	
Società: Camst Soc. Coop. a r.l.	2015
Area tematica: Controllo di Gestione	Durata: 16 ore
Titolo: Economics di Base e Cost Management	
Società: Camst Soc. Coop. a r.l.	2014
Area tematica: Sistema di Gestione della Qualità	Durata: 1 ora
Titolo: Formazione sulle procedure del Sistema di Gestione per la Qualità e la Sicurezza Alimentare	
Società: Strategy and People	2014
Area tematica: Sviluppo e organizzazione	Durata: 48 ore
Titolo: Il people management per i Direttori di Locale	
Società: Camst Soc. Coop a r.l.	2013
Area tematica: Gestione sicurezza del lavoro	Durata: 8 ore
Titolo: Formazione aggiuntiva particolare sulla tutela della salute e sicurezza sul lavoro per il preposto	
Società: Camst Soc. Coop. a r.l.	2013
Area tematica: Impiantistica locali di produzione	Durata: 3 ore
Titolo: Efficienza e risparmio energetico nei locali di produzione	
Società: Camst Soc. Coop. a r.l.	2013
Area tematica: Igiene delle preparazioni alimentari e Metodo HACCP	Durata: 3 ore
Titolo: Aggiornamento per alimentaristi regione Veneto	
Società: Strategy and People	2012
Area tematica: Sviluppo e organizzazione	Durata: 48 ore
Titolo: Il people management per i Direttori di Locale	
Società: Camst Soc. Coop a r.l.	2012

Area tematica: Processi operativi	Durata: 3 ore
Titolo: Aggiornamento procedure di funzione	
Società: Camst Soc. Coop. a r.l.	2012
Area tematica: Sistema di Gestione della Qualità	Durata: 4,5 ore
Titolo: Le procedure del Sistema di Gestione della Qualità	
Società: Camst Soc. Coop a r.l.	2012
Area tematica: Applicativi informatici utenti	Durata: 4 ore
Titolo: Software Strega paghe: strumenti per Direttori di Locale	
Società: Camst Soc. Coop. a r.l.	2011
Area tematica: Sistema di Gestione della Qualità	Durata: 1 ora
Titolo: Le procedure del Sistema di Gestione della Qualità	
Società: Camst Soc. Coop a r.l.	2011
Area tematica: Gestione sicurezza del lavoro	Durata: 3 ore
Titolo: Formazione avanzata e aggiornamento sulla tutela ambientale e la sicurezza del lavoro	
Società: Camst Soc. Coop. a r.l.	2010
Area tematica: Sistema di Gestione della Qualità	Durata: 2 ore
Titolo: Le procedure del Sistema di Gestione della Qualità	
Società: Camst Soc. Coop. a r.l.	2010
Area tematica: Igiene delle preparazioni alimentari e Metodo HACCP	Durata: 3 ore
Titolo: Aggiornamento per alimentaristi regione Veneto	
Società: Camst Soc. Coop a r.l.	2010
Area tematica: Gestione sicurezza del lavoro	Durata: 3 ore
Titolo: Responsabilità dirigenti e preposti	
Società: Camst Soc. Coop a r.l.	2009
Area tematica: Certificazioni	Durata: 1,5 ore
Titolo: Norma SA 8000:2001	
Società: Strategy and People	2009
Area tematica: Gestione commerciale	Durata: 40 ore
Titolo: Customer management: supporto pratico all'utilizzo degli strumenti per la gestione post-vendita	
Società: Camst Soc. Coop a r.l.	2009
Area tematica: Applicativi informatici utenti	Durata: 2,5 ore
Titolo: Portale Camst.net	

Società: Camst Soc. Coop. a r.l.	2009
Area tematica: Sistema di Gestione della Qualità	Durata: 1 ora
Titolo: Le procedure del Sistema di Gestione della Qualità	
Società: Camst Soc. Coop a r.l.	2008
Area tematica: Certificazioni	Durata: 4 ore
Titolo: Aggiornamento Nuova Normativa OHSAS 18001	
Società: Strategy and People	2008
Area tematica: Gestione commerciale	Durata: 24 ore
Titolo: Customer management: introduzione ai nuovi processi e strumenti per la gestione post-vendite	
Società: Camst Soc. Coop a r.l.	2007
Area tematica: Applicativi informatici utenti	Durata: 8 ore
Titolo: SAP SRM–B2B: Direttori	
Società: Camst Soc. Coop. a r.l.	2007
Area tematica: Sistema di Gestione della Qualità	Durata: 3 ore
Titolo: Le procedure del Sistema di Gestione della Qualità	
Società: Strategy and People	2007
Area tematica: Gestione commerciale	Durata: 7 ore
Titolo: Customer management: introduzione ai nuovi processi e strumenti per la gestione post-vendite	
Società: Camst Soc. Coop a r.l.	2007
Area tematica: Legislazione privato-societaria	Durata: 3 ore
Titolo: Formazione per incaricati al trattamento dei dati personali	
Società: Camst Soc. Coop. a r.l.	2007
Area tematica: Igiene delle preparazioni alimentari e Metodo HACCP	Durata: 3 ore
Titolo: Formazione di base per alimentaristi della regione Veneto	
Società: Strategy and People	2006
Area tematica: Gestione commerciale	Durata: 7 ore
Titolo: Customer management: introduzione ai nuovi processi e strumenti per la gestione post-vendite	
Società: Strategy and People	2006
Area tematica: Gestione commerciale	Durata: 14 ore
Titolo: CMT DIR: Kick Off per Direttori	
Società: Camst Soc. Coop a r.l.	2005
Area tematica: Gestione sicurezza del lavoro	Durata: 3 ore
Titolo: Aggiornamento in materia di igiene e sicurezza rivolto ai direttori di locale	

Società: Camst Soc. Coop. a r.l.	2005
Area tematica: Sistema di Gestione della Qualità	Durata: 4 ore
Titolo: Le procedure del Sistema di Gestione della Qualità	
Società: Camst Soc. Coop. a r.l.	2004
Area tematica: Sistema di Gestione della Qualità	Durata: 1 ora
Titolo: Le procedure del Sistema di Gestione della Qualità	
Società: Coveco	2003
Area tematica: Competenze trasversali	Durata: 20 ore
Titolo: Metamorfosi: programma di sviluppo delle potenzialità cognitive (Avanzato)	
Società: Coveco	2003
Area tematica: Competenze trasversali	Durata: 24 ore
Titolo: Metamorfosi: programma di sviluppo delle potenzialità cognitive (Base)	
Società: Camst Soc. Coop. a r.l.	2003
Area tematica: Sistema di Gestione della Qualità	Durata: 2 ore
Titolo: Le procedure del Sistema di Gestione della Qualità	
Società: Camst Soc. Coop a r.l.	2003
Area tematica: Tutela ambientale e sicurezza del lavoro	Durata: 2 ore
Titolo: La Sicurezza di base	
Società: Camst Soc. Coop a r.l.	2003
Area tematica: Igiene delle preparazioni alimentari e Metodo HACCP	Durata: 2 ore
Titolo: L'igiene di base e le procedure del Sistema di Gestione della Qualità	
Società: Camst Soc. Coop. a r.l.	2002
Area tematica: Sistema di Gestione della Qualità	Durata: 3 ore
Titolo: Le procedure del Sistema di Gestione della Qualità	
Società: Camst Soc. Coop a r.l.	2000
Area tematica: Tutela ambientale e sicurezza del lavoro	Durata: 2 ore
Titolo: La Sicurezza di base	
Società: Camst Soc. Coop a r.l.	2000
Area tematica: Igiene delle preparazioni alimentari e Metodo HACCP	Durata: 3 ore
Titolo: L'igiene di base e le procedure del Sistema di Gestione della Qualità	