Simona Ragni

CONTATTI

,

PROFILO PROFESSIONALE

Risorsa motivata con tanta voglia di apprendere e di maturare nuove esperienze in linea con il suo percorso di studi. Nel corso dei tirocini e della sua precedente esperienza lavorativa ha imparato a gestire in autonomia il ciclo attivo e si è dimostrato abile con l'utilizzo dei più diffusi sistemi informatici. Può contare su buone doti organizzative e di gestione del tempo. Sa inserirsi senza troppe difficoltà in nuovi contesti lavorativi grazie a spirito di squadra e ottime capacità di ascolto e comunicazione. Ricerca un impegno full time ed è interessato ad un lavoro in presenza che gli permetta di crescere professionalmente nel ruolo di facilitatore digitale.

CAPACITÀ E COMPETENZE

- Resistenza allo stress
- Manualità
- Risoluzione dei problemi
- Attitudine al lavoro di squadra
- Orientamento alla qualità
- Capacità di gestire le priorità
- Manualità e velocità di esecuzione

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

Facilitatore digitale per la regione Abruzzo presso il Comune di Tortoreto e di Martinsicuro dal 22/07/2025 al 23/12/2025

- Facilitatore Digitale con esperienza nel supporto diretto ai cittadini nell'utilizzo di strumenti digitali.
- Supporto nella navigazione dei servizi online della PA (INPS, Agenzia delle Entrate, Fascicolo Sanitario Elettronico, PagoPA e altro.
- Assistenza nell'uso di SPID, CIE e CNS.
- Alfabetizzazione digitale di base.
- Installazione e configurazione app e servizi online.
- Gestione appuntamenti, accoglienza e ascolto del cittadino.
- Gestione dei dispositivi: smartphone, tablet, PC.
- Didattica digitale e mini-formazioni individuali.

Aiuto cuoco e lavapiatti Chalet bagno marino - Martinsicuro, Teramo
06/2024 - 09/2024

- Pulizia e manutenzione delle attrezzature da cucina e delle aree di lavoro per garantire l'igiene.
- Preparazione e cottura di antipasti, primi piatti e contorni seguendo le ricette dello chef.
- Taglio e preparazione di ingredienti come verdure, carne e pesce, rispettando le direttive dello chef.
- Lavaggio di piatti, pentole e utensili utilizzati durante il servizio, assicurando ordine e pulizia.
- Scarico delle lavastoviglie eliminando eventuali macchie o residui da piatti, posate e bicchieri.
- Gestione delle operazioni di smaltimento dei rifiuti in base alle norme di differenziazione.
- Lavaggio a mano o in lavastoviglie di piatti, bicchieri, posate e altre stoviglie.
- Pulizia di celle frigorifere, forni, fuochi, cappe e altri elementi della cucina.
- Igienizzazione dei pavimenti e dei piani di lavoro a fine turno.
- Preparazione degli alimenti necessari per la predisposizione della linea.
- Sgombero di piani di lavoro, lavandini, fornelli e lavaggio di pentole e padelle.
- Lavaggio e sterilizzazione di utensili e stoviglie.
- Preparazione della linea in base alle indicazioni ricevute dallo chef.

Socio titolare Parco acquatico - Martinsicuro, Teramo
07/2013 - 09/2018

- Sviluppo e implementazione di piani di crescita aziendale, garantendo l'espansione sostenibile dell'attività.
- Predisposizione di offerte commerciali e gestione dei clienti dell'azienda.
- Gestione dei rapporti con banche, istituti di credito e assicurazioni.
- Organizzazione della forza lavoro in termini di orari, mansioni, ferie e permessi.
- Definizione e implementazione di strategie commerciali finalizzate a migliorare il fatturato aziendale.
- Definizione delle strategie di marketing per ampliare la visibilità dell'azienda.
- Emissione della documentazione fiscale e incasso dei corrispettivi.
- Coinvolgimento dei partecipanti creando un ambiente accogliente e motivante.

- Capacità di multitasking
- Puntualità
- Capacità relazionali
- Attenzione ai dettagli
- Rispetto delle norme di sicurezza
- Gestione del tempo e capacità di organizzazione
- Doti comunicative
- Doti organizzative e di gestione del tempo
- Serietà, flessibilità e motivazione
- Disponibilità al lavoro su turni
- Capacità di adattamento e apprendimento rapido
- Attenzione al cliente
- Affidabilità
- Efficienza
- Disponibilità
- Adattabilità
- Conoscenza di Internet
- Fiducia in se stessi

Collaboratore azienda di famiglia Edicola Cartolibreria Di Concetto - San Benedetto, AP
01/2009 - 12/2011

- Elaborazione e implementazione di strategie di business per promuovere la crescita e l'efficienza aziendale.
- Realizzazione di campagne di marketing e di comunicazione, mirate all'aumento della visibilità e delle vendite aziendali.
- Coordinamento delle relazioni con clienti e fornitori, negoziando contratti e gestendo ordini e forniture.
- Sviluppo e monitoraggio di budget finanziari, inclusa l'analisi dei flussi di cassa e la reportistica finanziaria.

Impiegato d'ufficio Vetreria Tronto - Martinsicuro, Teramo 01/2003 - 12/2008

- Elaborazione di fatture, gestione delle note spese e preparazione dei pagamenti verso fornitori.
- Mantenimento dell'ordine nell'archivio fisico e digitale, garantendo la facile reperibilità dei documenti.
- Inserimento di dati all'interno del software aziendale.
- Utilizzo di strumenti informatici e di comunicazione quali pc, fax, scanner, fotocopiatrici e sistemi gestionali.
- Gestione di attività di front e back office.
- Supporto alla gestione di dati e documenti aziendali.
- Aggiornamento dei dati anagrafici e di fatturazione di clienti e fornitori.
- Gestione degli ordini di forniture per l'ufficio.
- Cura delle relazioni con fornitori, consulenti esterni ed enti.
- Assistenza telefonica ai clienti fornendo informazioni ed eventuali chiarimenti.
- Cura della corretta conservazione dei documenti cartacei organizzandoli in modo funzionale e ordinato.
- Supporto alle attività di segreteria quali smistamento di email e telefonate, scansione di documenti e indirizzamento della corrispondenza aziendale.
- Conduzione delle attività di inventario, monitoraggio delle forniture ed elaborazione degli ordini.

Operaia di produzione Link energy - Martinsicuro, Teramo 01/1999 - 12/2002

- Assemblaggio di parti elettroniche in linea di produzione, seguendo rigorosamente le procedure operative standard.

Cameriera pizzeria Il gatto e la volpe - Martinsicuro, Teramo
06/1999 - 09/1999

- Coordinamento con la cucina per garantire tempi di attesa minimi e la qualità degli ordini serviti.
- Accoglienza clienti e gestione delle prenotazioni, assicurando un'efficiente organizzazione dei tavoli nella pizzeria.
- Servizio ai tavoli, inclusa la descrizione dettagliata degli ingredienti delle pizze e delle bevande disponibili.
- Preparazione delle bevande e gestione dell'area bar, inclusa la pulizia e il rifornimento.
- Presa comande utilizzando sistemi informatici POS per l'inserimento degli ordini e la gestione dei conti.
- Mantenimento della pulizia e dell'ordine nell'area di servizio e nel salone, rispettando le norme igienico-sanitarie.
- Accoglienza dei clienti e accompagnamento ai tavoli.

- Collaborazione nelle attività di sistemazione e preparazione della sala al termine del servizio.
- Sgombero dei tavoli, pulizia e apparecchiatura in modo rapido, silenzioso ed efficiente.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Maturità: Analista contabile
Istituto professionale per il commercio A. Ceci - Cupra Marittima, 06/1998

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

- uso di PC e applicativi, buone doti relazionali, attitudine di lavoro di squadra, abilità con software contabili.