

INFORMAZIONI PERSONALI

Angela Maccarrone



 **Residenza:** Via Francesco Petrarca, 19/H, 06126 Perugia (PG), Italia

 095 967716  388 1661052

 maccarroneangela@libero.it

Instagram: [angie_maccarrone](#)

Sesso Femminile | **Data di nascita** 25/06/1982 | **Nazionalità** Italiana

OCCUPAZIONE DESIDERATA

Pasticciere / Aiuto Pasticciere / Gestione Risorse Umane

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Dal 20/01/2024
Al 24/01/2024

Pasticciere/Dimostratore Freelance

Coldline Srl, Via E. Mattei, 38 – 35038 Torreglia (PD)

- Presentazione e dimostrazione utilizzo abbattitori e conservatori Vision Multifunzione presso SIGEP Rimini, fiera internazionale dedicata all'innovazione del settore del foodservice.

Attività o settore

Pasticceria

Dal 14/06/2023
Al 08/10/2023

Pasticciere

Hotel Renè-Dolomites Boutique Hotel, Strada de la Veisc 69 - 38036 Sèn Jan di Fassa (TN)

- Torte da colazione, pasticceria mignon e torte da ricorrenza, dessert al piatto, biscotteria, pizza e focacce.
- Supporto nella preparazione degli antipasti

Dal 21/01/2023
Al 25/01/2023

Pasticciere/Dimostratore Freelance

Coldline Srl, Via E. Mattei, 38 – 35038 Torreglia (PD)

- Presentazione e dimostrazione utilizzo abbattitori e conservatori Vision Multifunzione presso SIGEP Rimini, fiera internazionale dedicata all'innovazione del settore del foodservice.

Attività o settore

Pasticceria

- Dal 01/06/2022
Al 31/08/2022
- Pasticciere**
L'Officina del Gelato, C.so Cavour, 81 – 05018 Orvieto (TR)
- Consulenza e supporto nella produzione
 - Torte, monoporzioni e mignon moderni, biscotteria tradizionale e contemporanea, torte da credenza, semifreddi e torte classiche da ricorrenza.
 - Gestione delle attività e delle problematiche legate alla conduzione di un laboratorio
 - Design di vetrina in negozio
- Attività o settore
Pasticceria
- Dal 22/04/2021
Al 31/08/2021
- Pasticciere**
CM s.r.l., Via Osteria San Martino 31/C, 06063 Agello (PG)
- Torte moderne, monoporzioni e mignon moderni, biscotteria, torte da credenza, torte classiche da ricorrenza.
 - Gestione delle attività e delle problematiche legate alla conduzione di un laboratorio
 - Design di vetrina in negozio
- Attività o settore
Pasticceria
- Dal 06/07/2019
Al 20/10/2019
- Pasticciere**
Hotel La Perla Wellness & Beauty, Strèda de Parèda 22, 38032 Canazei (TN)
- Dessert al piatto, prodotti dolci e salati: piccola pasticceria, biscotteria, torte da credenza, panini, mini croissant, tramezzini, pizza.
- Attività o settore
Pasticceria
- Dal 28/05/2019
Al 26/06/2019
- Aiuto Pasticciere**
Panificio Cucci srl, Piazzale Flaminio 4, 06049 Spoleto (PG)
- Torte moderne, torte da credenza, torte classiche da ricorrenza, piccola pasticceria, biscotteria.
- Attività o settore
Alimentari e panificazione artigianato
- Dal 27/03/2019
Al 12/05/2019
- Pasticciere**
Pasticceria Tripaldi, Via della Pallotta 13/ABC1, 06126 Perugia (PG)
- Prodotti da colazione sfogliati e lievitati, piccola pasticceria, biscotteria.
- Attività o settore
Pasticceria
- Dal 13/09/2015
Al 16/10/2018
- Capo Pasticciere**
Pasticceria Dolce Vita – Minerva Società Cooperativa Sociale, Via Alcide De Gasperi 1/A, 01023 Bolsena (VT)
- Gestione delle attività e delle problematiche legate alla conduzione di un laboratorio
 - Formazione stagisti e apprendisti
 - Responsabile produzione e stoccaggio: prodotti da colazione sfogliati e lievitati, grandi lievitati pasquali, piccola pasticceria, pasticceria moderna (monoporzioni, torte, dolci al bicchiere, biscotteria moderna), torte da credenza, torte classiche della tradizione italiana, biscotteria classica, torte nuziali e ricorrenze varie.
 - Design di vetrina in negozio.
- Attività o settore
Pasticceria

- Dal 09/02/2015 **Stage formativo**
Al 09/04/2015 Cioccolato Augusta Perugia, Via Pinturicchio, 87, 06122 Perugia (PG)
- Cioccolatini modellati e glassati
 - Decorazione prodotti pasquali in cioccolato
 - Confezionamento cioccolatini

Attività o settore
Cioccolateria e gelateria

- Dal 17/12/2014 **Tirocinio formativo**
Al 21/12/2014 Pasticceria Carletti, Via Lungonera Savoia, 34/36, 05100 Terni (TR)
- Pasticceria mignon
 - Preparazione e allestimento buffet
 - Confezionamento prodotti natalizi

Attività o settore
Pasticceria

- Dal 28/09/2009 **Servizio Civile Nazionale**
Al 27/09/2010 Federazione SCS/CNOS Salesiani presso Associazione Metacometa Onlus,
Via delle Acacie, 57, 95014 Macchia di Giarre (CT)
- Sostegno in attività formative e didattiche, ludico-ricreative, gestione servizio mensa.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 03/02/2023 **Attestato di partecipazione – “100% Mignon”**
Corso Online Pastry Video Book di Emmanuele Forcone, Campione del Mondo di Pasticceria
- Preparazioni e ricette di base
- DURATA DEL CORSO: 29 LEZIONI – 14 ORE.
- 14/01/2021 **Attestato di partecipazione – “100% Glasse”**
Corso Online Pastry Video Book di Emmanuele Forcone, Campione del Mondo di Pasticceria
- Teoria sulle glasse e la gelatina animale
 - Preparazioni e applicazioni pratiche
- DURATA DEL CORSO: 43 LEZIONI – 7 ORE.
- Dal 09/12/2019 **Attestato di specializzazione – “Pasticceria Salutistica”**
Al 13/12/2019 ICook – Accademia di pasticceria di Luca Montersino e Francesca Maggio
Via Balbo, 6 – 10023 Chieri (TO)
- Nozioni sugli ingredienti adatti alla pasticceria salutistica
 - Realizzazione prodotti gluten free e prodotti vegani
 - Decorazioni e presentazione dei prodotti in negozio
 - Nozioni sulle strategie di marketing
- Durata del corso: 40 ore.
- Dal 13/02/2019 **Attestato di partecipazione – “La rosticceria siciliana”**
Al 15/02/2019 MAG – Master Academy Antonino Galvagno, Via Partanna Mondello, 25 – 90147 Palermo
- Nozioni di merceologia
 - Impasti di base (prodotti da forno e fritti)
 - Realizzazione di prodotti tipici della rosticceria siciliana
 - Shelf life e stoccaggio dei prodotti
 - Esposizione dei prodotti in vetrina
- Durata del corso: 21 ore.
- Dal 11/02/2019 **Attestato di partecipazione – “La colazione siciliana”**
Al 12/02/2019 MAG – Master Academy Antonino Galvagno, Via Partanna Mondello, 25 – 90147 Palermo
- Nozioni di merceologia
 - Impasti di base (prodotti da forno e fritti)
 - Realizzazione di prodotti tipici della colazione siciliana
 - Shelf life e stoccaggio dei prodotti
 - Esposizione dei prodotti in vetrina
- Durata del corso: 14 ore.
- Dal 03/11/2014 **Qualifica Professionale di Pasticciere** Livello QEQ 3
Al 09/01/2015 TEKNA s.r.l., proprietaria del marchio Chef Academy, Piazza Clai, 1 9 – 05100 Terni (TR)
- Impasti di base
 - Dolci classici e internazionali
 - Lavorazione cioccolato
 - Lievitati e biscotteria
 - Pasticceria per intolleranze
 - Creme e creme cotte
 - Dolci al cucchiaino
 - Cenni di cake design
 - Gestione delle attività e delle problematiche legate alla conduzione di una attività di pasticceria
- Durata del corso: 200 ore.

Dal 17/11/2014 **Attestato di Sicurezza sul Lavoro****AI 05/12/2014** TEKNA s.r.l., proprietaria del marchio Chef Academy, Piazza Clai, 1 9 – 05100 Terni (TR)

- Introduzione normativa
- Compiti, obblighi e responsabilità dei principali soggetti del sistema di prevenzione aziendale
- Gestione delle emergenze: primo soccorso e prevenzione incendi
- Segnaletica di sicurezza
- Microclima e illuminazione
- Movimentazione manuale dei carichi
- Rischio elettrico
- DPI (Dispositivi di Prevenzione Individuale)
- Rischio incendio
- Stress lavoro-correlato

Durata del corso: 8 ore.

18/11/2014 **Attestato HACCP per la Qualità e l'Igiene degli Alimenti**
03/12/2014 – 05/12/2014

TEKNA s.r.l., proprietaria del marchio Chef Academy, Piazza Clai, 1 9 – 05100 Terni (TR)

- Compiti e funzioni del sistema HACCP
- Importanza del controllo visivo
- Gestione dei magazzini
- Lotta ad insetti e roditori
- Temperatura e microclima
- Argomenti di microbiologia alimentare
- Nozioni di chimica e fisica
- Buona prassi igienica
- Approfondimenti sul quadro normativo
- Gestione delle risorse umane
- Relazione con i vari soggetti coinvolti nel processo alimentare

Durata del corso: 12 ore.

Dall'a.a. 2006-2007 **Laurea in Scienze Sociologiche****All'a.a. 2013-2014**

Livello QEQ 6

Università degli Studi di Catania – Dipartimento di Scienze Politiche – Ateneo di Catania (CT)

- Gestione delle risorse umane
- Metodi e tecniche della ricerca sociale
- Sviluppo territoriale e delle politiche socio-culturali
- Analisi dei processi politici e socio-culturali

Dal 09/01/2006 **Attestato di Formazione nel settore dell'Educazione Alimentare****AI 31/05/2006**

Istituto Comprensivo Statale "A. MANZONI", Centro Territoriale Permanente n. 5 per l'Educazione degli Adulti, Via Plebiscito, 784 - 95121 Catania (CT)

- Educazione alimentare e sviluppo della cultura del cibo attraverso la conoscenza delle sue qualità sensoriali
- Tradizioni e stili comportamentali della funzione alimentare e l'insorgere di sintomatologie a carico dell'alimentazione
- Laboratorio del gusto e di educazione sensoriale
- Informazione e prevenzione dei disturbi alimentari

Durata del corso "Alimentar-mente": 110 ore.

Dal 01/07/2002 **Attestato di Animatrice Volontaria – Progetto "Estate Ragazzi"****AI 09/08/2002**

Provincia Regionale di Catania - Comune di Mascali – Associazione Acisales Onlus

- Preparazione in équipe dell'itinerario educativo
- Animatrice attività ludiche, bans, artistiche, di lettura, di studio e fotografia
- Corresponsabile mensa

- Dal 01/06/2002
Al 30/06/2002 **Animatrice di Minori, Adolescenti e Preadolescenti**
Provincia Regionale di Catania - Comune di Mascali – Associazione Acisales Onlus
- Modulo socio-promozionale: promozione delle capacità espressivo-comunicative e di socializzazione dei bambini e degli adolescenti come risposta ai bisogni differenziati di preadolescenti e adolescenti
 - Modulo di sostegno educativo: prevenzione secondaria e terziaria del disagio minorile e giovanile e della dispersione scolastica con l'elaborazione di un progetto individualizzato differenziato per preadolescenti e adolescenti
 - Progettazione e strutturazione di spazi ludico-formativi (spazi laboratoriali, spazio scuola spazio territorio, spazio estivo) in connessione con altre attività presenti sul territorio
 - Sperimentazione di attività sensoriali ed espressive
 - La figura dell'educatore nel tessuto socio-culturale e valoriale del bambino, del preadolescente e dell'adolescente e valorizzazione delle loro risorse personali
- Durata del corso: 50 ore.
- Anno Scolastico
1999/2000 **Attestato di Idoneità – Corso Integrativo Diploma di Maturità**
Istituto Magistrale Statale "REGINA ELENA", Via Collegio Pennisi, 13 - 95024 Acireale (CT)
- Dall'a.a 1994-1995
All'a.a. 1998-1999 **Diploma Magistrale** Livello QEQ 4
Istituto Magistrale Statale "REGINA ELENA", Via Collegio Pennisi, 13 - 95024 Acireale (CT)
- Nozioni di Psicologia, Pedagogia, Filosofia, Sociologia
- Dal 28/10/1998
Al 31/12/2000 **CRI Gruppo Pionieri**
Croce Rossa Italiana – Comitato Provinciale di Catania, Delegazione di Riposto
95014 Riposto (CT)
- Nozioni di primo soccorso ed educazione sanitaria
 - Attività socio-assistenziali (servizio agli anziani)
- Attività o settore**
Socio-assistenziale

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue Inglese

| COMPRESIONE | | PARLATO | | PRODUZIONE SCRITTA |
|-------------|---------|-------------|------------------|--------------------|
| Ascolto | Lettura | Interazione | Produzione orale | |
| B1 | A2 | A2 | A2 | B1 |

Competenze comunicative Capacità di lavorare in gruppo maturata in molteplici situazioni in cui era indispensabile la collaborazione tra figure diverse e con varie modalità orarie.

Competenze organizzative e gestionali Capacità di gestire il lavoro anche in situazioni di stress, legate soprattutto al rapporto con i colleghi e alle scadenze delle attività lavorative.

Competenze professionali Ottima padronanza dei processi di interazione psico-cognitivo-relazionali

Competenze informatiche Buona padronanza degli applicativi Microsoft e del pacchetto Office, in modo particolare Excel e Word. Ottima capacità di navigare in Internet.

Altre competenze Segretario di Sezione Elettorale dal 2002 al 2015.

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

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" e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

ALLEGATI La sottoscritta si riserva la facoltà di produrre la documentazione di quanto affermato nel presente Curriculum Vitae qualora le venisse richiesta.

Angela Maccarrone