

Curriculum Vitae di Rosaria Maldera

Rosaria Maldera
Via Spagnoletti Zeuli 1/L
71036 Lucera (FG)
Cell: 3201839175
email: rosariamaldera1@gmail.com



Data e Luogo di nascita:	11 Giugno 1979 - Foggia (Italia)
Sesso:	Femminile
Cittadinanza:	Italiana
Istruzione e Formazione	1992 Diploma di Terza Media presso Istituto Scolastico Dante Alighieri di Lucera (FG)
Esperienza Lavorativa	Dal 20/09/18 ad oggi Aiuto pasticciere in Pasticceria del Bar delle Rose in Lucera (FG) Lavoro saltuario stireria e lavanderia 1994 – 2002 Lavoro in azienda di sartoria camiceria stireria confezionamento abbigliamento sita in Lucera (FG) 1993 Parrucchiera
Capacità e Competenze personali	Pasticceria e Decorazioni per torte, Attestato HACCP per trattamento e manipolazione alimenti e diversi attestati di partecipazione a corsi di decorazione come : corso "cake design base" tenuto da Antonietta Castiello conseguito nel 2012 in Foggia; corso decorazioni torte tenuto da Antonietta Castiello in Lucera nel 2012; partecipato a gara a squadre "Cake design magic show" presso Villa Reale ottenendo il 1° posto, Corso avanzato cake design in Lucera tenuto da Antonietta Castiello nel 2014; corso fiori gum paste tenuto in Alberona nel 2014 tenuto da Stefania Giustini di Roma; corso cake design magic show e gara individuale ottenendo il 3° posto categoria wedding cake nel 2014; corso di pasticceria presso sala ricevimenti Corte Corona nel 2014 tenuto dalla pasticceria Bar Svevo di Lucera; corso di Macarons presso associazione culturale per la promozione dell'enogastronomia Kitchen's Angels di Foggia conseguito nel 2015; partecipazione sculture in pasta di zucchero presso "This is art" Lucera; corso "modelling" e cake design tenuto da Tony Brancatisano
Madrelingua:	Italiana
Capacità e Competenze informatiche :	Utilizzo base uso pc navigazione web con attestato di alfabetizzazione informatica Livello Base Irapi conseguito nel 2010
Capacità e Competenze Relazionali/ Sociali:	Lavorare con altre persone, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra.
Competenze organizzative:	Buon coordinamento e amministrazione di persone, progetti, sul posto di lavoro.
Competenze Artistiche:	Competenze artistiche maturate nel campo delle decorazioni per torte e dolci
Competenze relative al lavoro per cui ci si candida:	Tutte le competenze sono elencate sopra relative agli attestati e corsi fatti oltre all'esperienza ottenuta praticando
Competenze Tecniche:	Dummy cake, wonky cake, ruffle cake, "stuccaggio" e stesura pasta di zucchero e pasta di mandorle, modelling cake, torte e dolci a tema, cup cake, muffin decorati, cake pops, confetti decorati, sweet table;
Altre Competenze ed Interessi personali (Hobby):	Dolci e cucina in generale
Patente:	Patente di guida Tipo B
Ulteriori informazioni	Mi piace lavorare in tutto quello che riguarda in particolare la cucina creativa in cui ci si deve mettere l'anima, la creatività e la voglia di fare più che il classico "food" generale ma comunque ho un buon spirito di adattamento e collaborazione che mi permettono di poter lavorare bene anche in altri ambiti

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003

Rosaria Maldera