



CONCETTA FAZZONE

Nazionalità: Italiana

Data di nascita: 11/09/1986 Sesso: Femminile



(+39) 3491169160



Indirizzo e-mail: fazzoneconcetta@gmail.com



Skype : live:fazzoneconcetta



Indirizzo: VIA ROMA 2^ TRAV. N.16, 81040 PIETRAVAIRANO - CASERTA (Italia)



europass

ESPERIENZA LAVORATIVA

Consulente

Avon Cosmetics S.R.L. [15/10/2015 – Attuale]

Città: Turate (CO) Paese: Italia

Vendita anche sul My Avon Store online

Operatore di Customer Care- Outbound

Microsite [09/2019 – 09/2019] Indirizzo: Caianello(CE) (Italia) Centralinista telefonica .

Proposte commerciali Tim Business.

Operatrice dell'industria conserviera di frutta e verdura

ORGANIC WELL S.R.L. [01/06/2018 – 31/07/2018]

Città: Pietramelara Paese: Italia Proroga del contratto

Operatrice dell'industria conserviera di frutta e verdura

ORGANIC WELL S.R.L. [19/05/2018 – 31/05/2018]

Indirizzo: PIETRAMELARA -CE (Italia)

Contratto a tempo determinato, stagionale. Lavorazione: Fragole, Albicocche, Pesche. CCNL: 013

ESPERIENZA LAVORATIVA/ STAGE ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Agriturismo L'ANTICA PETRA [03/2017 – 05/2017]

Indirizzo: VAIRANO PATENORA - PIETRAVAIRANO (Italia) Città: Pietravairano Paese: Italia

Progetto: La Pizza | Ore : 210 TEORIA : presso I.S.I.S.S. "G.MARCONI" Vairano Scalo (CE) PRATICA : presso AGRITURISMO "L'ANTICA PETRA " PIETRAVAIRANO (CE)

Operatore Call-Center Outbound - Periodo di prova

Agenzia GLIK di Padova - Partner di TLC- Italia filiale di Pietravairano - CE [21/10/2014 – 21/11/2014]

Indirizzo: Pietravairano - CE (Italia)

Operatrice Call-Center Outbound telemarketing , segmento business.

Glik Srl Viale dell'Industria, 60 - 35129 Padova Telefono +39 0498697411 Fax +39 049 8697436

SERVIZIO CIVILE NAZIONALE - REGIONE CAMPANIA

ENTE - COMUNE DI PIETRAVAIRANO CODICE Ente NZ03942 [05/05/2014 – 05/05/2015]

- www.comune.pietravairano.ce.it Città: PIETRAVAIRANO Paese: Italia

PROGETTO "ASSISTENZA FELICE 2"

Promozione cittadinanza attiva e responsabile, sviluppo di capacità umanitarie e relazionali, promozione del Volontariato , scambio tra generazioni e confronto, riduzione dell'emarginazione sociale ,promozione della rete solidale e di sostegno

CERTIFICAZIONI INFORMATICHE

EIPASS 7 MODULI

[04/01/2012]

Conseguito il 04/01/12 PRESSO Einstein web – Ei Center Ei-Card N° EIC00029179IT

DIPLOMA DI MATURITÀ¹ - TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE –ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

ISS "G. MARCONI" [2017 – 05/07/2017]

Indirizzo: VAIRANO PATENORA -SCALO CE (Italia)

Livello EQF: Livello 4 EQF con ALTERNANZA SCUOLA LAVORO : Progetto Pizza 210 ore

DIPLOMA DI MATURITÀ¹ - TECNICO DELL'ABBIGLIAMENTO E DELLA MODA E POST QUALIFICA DI STATO

ISS "G. MARCONI" [2001 – 2006]

Indirizzo: VAIRANO PATENORA -SCALO (Italia)

Livello EQF: Livello 4 EQF

QUALIFICA PROFESSIONALE (triennio) OPERATORE DELLA MODA

ISS "G. MARCONI"

Indirizzo: VAIRANO PATENORA -SCALO CE (Italia)

Livello EQF: Livello 3 EQF con Stage aziendali

CORSI DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTI PROFESSIONALI

Project Management - 240 ore [15/06/2021 – 02/08/2021]

Corso erogato da Tree Opipino in collaborazione dall'APL OpenJobMetis spa .

Fornire competenze di project management spendibili nell'ambito della progettazione dei processi aziendali, che possano rendere il candidato in grado di ideare, gestire e monitorare un progetto di business, il lancio di un nuovo prodotto o servizio.

Project Management - Durata ore: 192:00

Salute e sicurezza generale - Durata ore: 04:00

Diritti e Doveri dei lavoratori in somministrazione - Durata ore: 04:00 <https://tree.it/>

Politiche attive del lavoro - "PAL" – Regione CAMPANIA Ed. 1

[02/2021 – 06/2021]

Il corso è stato erogato da Programma Sviluppo ed è stato autorizzato dall'ANPAL (Agenzia Nazionale per le Politiche attive del lavoro) nell'ambito della Programmazione FSE 2014-2020 - PON SPAO (Programma Operativo Nazionale "Sistemi di Politiche Attive per l'Occupazione" - Progetto "Innovative Welfare Training" CUP E53H18000190006

AGILE PROJECT MANAGEMENT

E-learning conseguito su piattaforma LIFE LEARNING il 13 novembre 2019, Codice licenza 74460-476451-61350

WEB DESIGNER - PROGETTO GARANZIA GIOVANI CAMPANIA- COMPETENZE DIGITALI

CONSEGUITO IL 27/01/2017 CENTRO STUDI EUROPA 2000- GARANZIA GIOVANI 200 ORE IN AULA CON ATTESTATO COMPETENZE DIGITALI WEB DESIGNER

AGGIORNAMENTI PROFESSIONALI <https://www.pcademy.it/>

WEBINAR- CREARE SCRITTE D'EFFETTO CON ILLUSTRATOR - Certificazione Adobe rilasciata da PC ACADEMY 02/05/2020 Docente Kim Peretti

WEBINAR - CONCETTI BASE LOGO DESIGNER CON ILLUSTRATOR Certificazione Adobe rilasciata da PC ACADEMY 18/05/2020 Docente Kim Peretti

WEBINAR - TESTI CREATIVI CON PHOTOSHOP - Certificazione Adobe rilasciata da PC ACADEMY 27/05/2020 Docente Dario Ruta

WEBINAR- Come diventare web designer , alla scoperta di Wordpress Certificazione Adobe rilasciata da PC ACADEMY 04/06/2020 Docente Alessandro Di Trapani

DIGITALIZZATORE PMI CON GARANZIA GIOVANI - PROGETTO CRESCERE IN DIGITALE Google.

OPPORTUNITÀ' DELL'ECONOMIA DIGITALE PER LE PMI CONSEGUITO IL 11/06/2016 .ATTESTATO DI FREQUENZA CORSO 50 ORE CON VALUTAZIONE 83/100 E LABORATORIO CRESCERE IN DIGITALE 8 ORE PRESSO CAMERA DI COMMERCIO DI CASERTA IL 27/10/2016 <http://www.crescereindigitale.it/>

MADE IN ITALY – ECCELLENZE IN DIGITALE CORSO GOOGLE COMPETENZE DIGITALI

CONSEGUITO IL 19/06/2016 GOOGLE FORMAZIONE IN E-LEARNING 23 MODULI ATTESTATO DI FORMAZIONE SULLE COMPETENZE DIGITALI PMI

<https://www.eccellenzeindigitale.it/home>

	ASCOLTO	LETTURA	PRODUZIONE ORALE	INTERAZIONE ORALE
Lingua madre: ITALIANO				
ALTRE LINGUE :				
INGLESE	A2	A2	A2	A2
FRANCESE	A2	A1	A1	A1
TEDESCO	A1	A1	A1	A1

SETTORE ENOGASTRONOMICO APPROFONDIMENTI , SEMINARI,

WEBINAR ASSOAPI [2020]

21 Marzo 2020 Webinar Pizza Fritta ,Enzo Coccia Pizzaiolo Campano

Aprile 2020 Webinar Impariamo a realizzare e conservare il lievito madre Docente AssoApi Panificazione Emanuele Camaggi

Aprile 2020 Webinar Frittatine di pasta Napoletane, Antonio Guida Docente Assoapi

07 Aprile 2020 Webinar Come diventare Food Blogger e guadagnare cucinando Docente Alba Caponetto Food Blogger

09 Aprile 2020 Webinar La corretta alimentazione in quarantena , Docente Dott.ssa Maria Della Sala

11 Aprile 2020 Webinar Il Casatiello, Antonio Guida Docente Assoapi

18 Aprile 2020 Webinar La pizza in padella , Antonio Guida Docente Assoapi

25 Aprile 2020 Webinar PizzAperitivo ,Antonio Guida Docente Assoapi

27 Aprile 2020 Webinar La meringa Italiana, Francese e Svizzera Docente Assoapi Pasticceria Renée Abou Jaoudé

<https://assoapiformazione.it/>

ACCADEMIA NAZIONALE PIZZA DOC [2020]

12 Agosto 2020 Webinar sulla Pala Romana e Padellino Gourmet DOCENTI : Armando Scalella , Diego Chiucchi

07 Agosto 2020 Webinar sulla Pinsa Romana e Teglia Romana con Poolish alternativo DOCENTI: Armando

Scalella, Valerio Rositano

<https://www.accademianazionalepizzadoc.it/>

VOLONTARIATO , RETI E AFFILIAZIONI

CROCE ROSSA ITALIANA- COMITATO LOCALE "ALTO CASERTANO-MATESINO"

[PIETRAVAIRANO (CE), 12/05/2013 – Attuale]

VOLONTARIA Presso sede Pietravairano : Al momento sto collaborando nell'ambito sociale , in particolare : indicatori di disuguaglianza sociale e con l'attività Banco Alimentare.

FORMAZIONE : Bes (corso base d'ingresso), Tssa (trasporto sanitario soccorso ambulanza), Full D (BLS/D),

Operatore Dracc, Salute e Sicurezza 81/08 ,I care (benessere psicosociale) ,OSG- Operatore sociale generico (ap proccio ed accoglienza di persone in situazione di disagio e supportarla nel percorso di aiuto) .

ATTIVITÀ SVOLTE IN PASSATO : M'Illumino di meno , Assistenza Sanitaria , Raccolta Alimentare, Preparazione Pacchi Alimentari, attività di Screening, servizi vari.

<https://www.cri.it>

SLOW FOOD - CONDOTTA DEL VOLTURNO [Pietravairano, Attuale]

Slow Food è una grande associazione internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi. Da un po' di anni mi sono avvicinata a questa realtà associativa , insieme al comitato di Condotta ho collaborato ad organizzare degli eventi, ho preso parte al Comitato di Condotta.

VOLONTARIA DI ASSOCIAZIONI / GRUPPI DI LAVORO

[Zona di svolgimento delle attività : Alto Casertano , 2010]

ASSOCIAZIONE "API E BIODIVERSITÀ DI TERRA DI LAVORO " SETTORE APISTICO E AGRICOLO , di cui volontaria tutt'oggi SOCIA E MEMBRO DEL CONSIGLIO DIRETTIVO CON NOMINA DI SEGRETARIO – TESORIERE FINO AL 31.12.2017 , ATTIVITÀ AMMINISTRATIVE E DELEGATA ALLA BANCA DATI APISTICA (BDA),TUTOR Primo (2016) e Secondo(2017) Corso Base di Apicoltura e altre attività.

Progetto : FATTORIA DIDATTICA CON APIARIO DIDATTICO PER ADULTI E BAMBINI

PROLOCO PIETRAVAIRANO - varie attività incentrate sull'organizzazione e sulla comunicazione social media e creazione di flyer per le varie attività svolte.

LEGAMBIENTE ISTRICE con attività Puliamo il mondo e **GRUPPO APICOLTURA DI TERRA DI LAVORO** con attività rivolte alla biodiversità e al miele.

COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Operare nel Terzo Settore mi ha permesso di acquisire diverse tipologie di Skills e di migliorare le mie Life Skills. Coordinamento e organizzazione con attività di segreteria organizzativa per eventi e di piccoli percorsi formativi , seminari ed eventi in genere in "ASS. Api e Biodiversità" e "Croce Rossa", "Pro Loco" locale ed altre associazioni alle quali ho prestato il mio contributo. Quelle fondamentali sono: **Capacità di pianificare il lavoro (time management, organizzare e**

predispone il lavoro,); Capacità di lavorare in gruppo- Team Work; Capacità di gestire gli imprevisti - Problem solving; Capacità di mantenere ordinata la postazione di lavoro; Capacità di focalizzarsi sugli obiettivi .

COMPETENZE COMUNICATIVE E INTERPERSONALI.

Come descritto nel paragrafo sopra, operare nel Terzo Settore, come Volontaria nella Croce Rossa ed in altre organizzazioni di Volontariato, mi ha permesso di migliorare le mie Life Skills, ovvero avere : **consapevolezza e fiducia in sé; Empatia e capacità di ascolto** ; maggiore **autocontrollo** quindi gestire le mie emozioni ed avere delle relazioni efficaci nel lavoro di gruppo , ed una maggiore **Attitudine a lavorare in Team** ; "sviluppare" il pensiero critico e creativo; una buona **comunicazione verbale e non verbale; gestione dello stress ed avere una maggiore flessibilità.**

COMPETENZE PROFESSIONALI

[2006 – Attuale]

Dal termine del mio percorso di studi ad oggi (Lifelong learning), ho integrato molteplici Hard Skills attraverso: **esperienze formative** varie ; Volontariato nel **Terzo Settore** ; **esperienze lavorative.**

Ne elenco solo alcune: **ETS*** - Attività di segreteria, amministrative-contabili , organizzazione di eventi , Tutor d'aula, gestione pacchetto soci, uso di programmi e applicazioni grafica free , gestioni pratiche BDA-R iscrizioni sul portale Gisa Campania, operatore Fattoria Didattica ;**EF****- Web designer , Digitalizzatore , gestione account Social Media , Smart working, fotografia di base, Grafica, Enogastronomiche - Cucina e lievitati; **EL*****- Come elencato in esperienze lavorative.

LEGENDA → *ETS= ENTE TERZO SETTORE; **EF= ESPERIENZE FORMATIVE ; *** EL= ESPERIENZE LAVORATIVE

FORMAZIONE SICUREZZA LAVORATORI - SICUREZZA ALIMENTARE

SICUREZZA PER LAVORATORI E FORMAZIONE DI BASE - Tree e Openjob Metis [30/07/2021 – 02/08/2021]

Corso suddiviso in due giornate per un totale di numero di ore : 8

Formazione in E-learning rilasciato : *IN ATTESA* ; ATTESTATO N°: *in attesa*

SICUREZZA PER LAVORATORI E FORMAZIONE DI BASE

[05/2020 – 05/2020]

Formazione in E-learning rilasciato da *Generazione Vincente Academy* CORSO N°: 028BASTD2012020 ATTESTATO N°: *FBFORM1-15* durata 4 ore il 22/05/2020

CORSO PER ALIMENTARISTA - ADDETTO LIVELLO DI RISCHIO 2

Presso ASSOCIAZIONE ARCHE' Vairano Patenora CE conseguimento il 24.09.2015 - Aggiornamento Settembre 2018

LIFELONG LEARNING - PIATTAFORMA FEDERICA WEB LEARNING UNIVERSITÀ DI NAPOLI "FEDERICO II"

MODELLI DI INSEGNAMENTO E DI APPRENDIMENTO [17/08/2021 – Attuale]

Professoressa *Flavia Santoianni*

<https://lms.federica.eu/enrol/index.php?id=310>

CORSO SMARTWORKING " Sfide & Opportunità "

[15/06/2020 – 13/07/2020]

Partner *IFEL- Fondazione ANCI* ;DOCENTI: *Mauro Calise* Direttore del Corso (Scienza politica all'Università di Napoli Federico II) DURATA 5 LEZIONI ; Con rilascio attestato di partecipazione il 13 luglio 2020.

<https://www.federica.eu/>

MANAGEMENT E MARKETING DELLE IMPRESE TURISTICHE

[08/2019 – 01/2020]

Docente *Valentina Della Corte* (Dipartimento di Economia, Management, Istituzioni Università Federico II Napoli, Professore di economia e gestione delle imprese (SECS-P/08)

Il percorso formativo del corso di Management e Marketing delle Imprese Turistiche fornisce agli studenti le core competences e gli strumenti metodologici di base necessari per analizzare le politiche strategiche e di marketing delle imprese operanti nel settore turistico. https://mooc.federica.eu/c/management_e_marketing_delle_impresе_turistiche/

COMPORTEMENTO ORGANIZZATIVO (Senza Certificazione) [Attuale]

Docente *Stefano Consiglio*, Università Federico II - Napoli -

Il corso affronta i temi collegati all'influenza che i comportamenti delle persone e le caratteristiche delle relazioni tra unità organizzative hanno rispetto alle performance e ai risultati aziendali e di approfondire i temi collegati alle risorse umane e ai comportamenti individuali e di gruppo nei diversi contesti economici e la rilevanza del tema è collegata all'influenza che i comportamenti delle persone e le relazioni interpersonali hanno sui risultati aziendali.

https://mooc.federica.eu/c/comportamento_organizzativo/

TURISMO LENTO - vari corsi

[Attuale]

Docente Prof. Alessandro Cugini ,Pontificia Facoltà Teologica Italia Meridionale - Sez. San Luigi, Napoli
Il "turismo lento" parte dalla sua organizzazione tecnica. Centrale è l'offerta turistica dei Borghi, Parchi e Cammini. Come creare un percorso, quali le risorse umane necessarie, tipologia di accoglienza, opportunità occupazionali (guida escursionista, esperto dei beni ecclesiali e Cammini, esperto enogastronomico, guida turistica, accompagnatore turistico, esperto progettazione europea, informatico, cooperatore) .

https://mooc.federica.eu/c/turismo_lento_borghi_parchi_cammini_ditalia/

PIZZA REVOLUTION - Senza certificazione [Attuale]

Docente Prof. Luciano Pignataro Università Federico II - Napoli -

Un corso accademico in 8 lezioni, il racconto a più voci di tutte le caratteristiche della Pizza: dalla storia alla diffusione mondiale, dal suo essere un brand - anche territoriale - alla sua produzione.

le dinamiche connesse alla cottura della pizza e alla lievitazione, ma anche le implicazioni nutrizionali relative agli ingredienti, che evidenziano come la pizza sia uno degli alimenti della Dieta Mediterranea Docenti che hanno collaborato **Paolo D'Achille, Valentina Della Corte, Paolo Masi, Antonio e Donatella Mattozzi, Alberto Ritieni.**

https://mooc.federica.eu/c/pizza_revolution/

PRODUZIONI ANIMALI - Senza certificazione [Attuale]

Docenti Prof. Fernando Grasso, professore associato presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli 'Federico II' ; Prof. Giuseppe De Rosa, professore associato (settore scientifico disciplinare AGR/19) presso il Dipartimento di Agraria dell'Università degli Studi di Napoli Federico II;

Allevamento: dei bovini, dei bufali, dei suini, degli ovini-caprini,avicolo e acquacoltura;Produzione: Latte, carne e uova; Frodi alimentari.

Partendo dall'ampliamento delle conoscenze dei principali processi fisiologici riguardanti gli aspetti riproduttivi e produttivi degli animali di interesse zootecnico ai requisiti qualitativi degli alimenti di origine animale, tecniche di allevamento che portano all'ottenimento di un prodotto di qualità, e identificazione dei punti critici al fine di assicurare la piena salubrità della materia prima. https://mooc.federica.eu/c/produzioni_animali/

PATENTE DI GUIDA

Patente di guida: B

COMPETENZE DIGITALI

Buona padronanza del Pacchetto Adobe (Photoshop, Illustrator, InDesign) / Gestione di progetti (trellò, asana, gantter) / Padronanza del Pacchetto Office (Word Excel PowerPoint ecc) / Sistema operativo:Windows / Editing foto e video / Conoscenza di software per videochiamate (Teams, Skype, Zoom, Google Meet) / Social Network (Facebook LinkedIn Instagram Twitter) / Creazione pagine Social /Gestione pagine social media.

HOBBY E INTERESSI

ANALISI SENSORIALE DEI MIELI

Ho frequentato il corso di INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE DEI MIELI, che ha avuto la durata totale di quattro giornate formative, full immersion, tenute dalla Dott.ssa Paola Belligoli, con rilascio attestato e iscrizione all'albo Ambasciatori dei mieli.

Altri Hobby :Apicoltura e Agricoltura , Cucina tradizionale ,Grafica , progettazione, Social Media Manager, Organizzare eventi, Fotografia.

ALTRE INFORMAZIONI

Iscritta dal 2008 al **Centro per l'impiego di Teano (CE)** e varie ApL ; Iscritta nelle **liste elettorali** del Comune di Pietravairano (CE); Iscritta all'**albo degli Scrutatori Elettorali , Presidenti di Seggio Elettorale** del Comune di Pietravairano (CE) (**maturata esperienza di scrutatore**) ; Iscritta all'**albo dei Giudici Popolari Tribunale Santa Maria CV (CE).**

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel CV ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali".

PIETRAVAIRANO LI 17/09/2021

In fede

