

Via Gramsci, 200
Osteria nuova
40010 Sala Bolognese
(Bo)

Telefono 393/5233440
E-mail:
anna.renzi@gmail.com

Anna Renzi

Informazioni personali	<ul style="list-style-type: none">▪ Stato civile: Nubile▪ Nazionalità: Italiana▪ Data di nascita: 10/03/1979▪ Luogo di nascita: Roma▪ Residenza: Sala bolognese, (Bo)° Domicilio: Via Gramsci, 200 Osteria nuova 40010 Sala bolognese(Bo)
Istruzione	1998 Diploma di maturità classica Bibbiena, Ar 1998-1999 Università degli studi di Firenze Firenze ▪ Frequenta per due A.A. la Facoltà di Lettere
Esperienza professionale	15/07/2020 - Puma Security, ISSV SPA Addetta rilevazione temperature tramite termoscanner, facilitazione Presso Aeroporto Marconi di Bologna 27 Maggio 2019 – 25 Maggio 2020 Aeroporto di Bologna Floor walker (facilitatore)/PRM 26 febbraio 2019 – 31 marzo 2019 Yoox Interporto, Bologna Operaia addetta al confezionamento 9 Novembre 2018 -19 febbraio 2019 CR.CH SRL, Ferrara Aiuto pasticcere 17 Aprile 2009 – 5 novembre 2018 Ryanair, Dublino, Irlanda Cabin crew member (Assistente di volo) 04 Agosto 2008 – 31 Marzo 2009 Burlington Hotel, Dublino, Irlanda Cameriera 15 Novembre 2007-30 Giugno 2008 D-Mail, Firenze Addetta vendite e Responsabile di magazzino Maggio 2001-30 Settembre 2007 Erboristeria Natura Rerum, varie sedi, Ar Titolare Aprile 1999-Aprile 2000 Coop, Pratovecchio, Ar Addetta rifornimento scaffali Settembre 1998-Marzo 1999 Coop.l.a.r, Pratovecchio, Ar Addetta pulizie Luglio 1998-Ottobre 1998 Bar Consumi, Consuma, Fi Barista
Altre qualifiche	2014/2016 vari corsi monotematici di Pasticceria a cura di Armando Palmieri 2015, corso di caffetteria presso Accademia del Bar, Bologna 2015, 3-4 ottobre, corso base di sfoglia emiliana a cura di Rina Poletti, Bologna 2015, 6 dicembre, corso ABC del cioccolato con il Maestro Gianluca Aresu

	<p>2016, 12 marzo, corso di pasticceria con il Maestro Maurizio Santin</p> <p>2016, settembre/novembre, corso professionale di pasticceria presso A Scuola di Gusto, Ascom Bologna</p> <p>2016, attestato di frequenza Sicurezza e salute dei lavoratori nei luoghi di lavoro, Bologna</p> <p>2016, 20 novembre, corso di pasticceria con il Maestro Alessandro Servida</p> <p>2017, 28 febbraio, attestato di formazione per il personale alimentarista, Bologna</p> <p>2017, febbraio/agosto: stage presso la pasticceria DolceSalato di Pianoro (Bo)</p> <p>2017, 18/20 aprile, Artedolce (Rn), Master di pasticceria con il Maestro Luca Mannori</p> <p>2017, 21 aprile, Panificatori di Bologna: corso di aggiornamento sulla glassatura con il Maestro Emmanuele Forcone.</p> <p>2017, 12/13 giugno, Artedolce (Rn), Master di pasticceria con il Maestro Leonardo di Carlo</p> <p>2017, 25/26 settembre, Firenze (Fi), Chocolate taster I livello con Monica Meschini e Massimiliano Cavicchioli</p> <p>2017, 20/21 novembre, Ferrara (Fe), Panettone, Pandoro, Croissants, Brioches e gestione del Lievito Madre con il Maestro Rolando Morandin</p> <p>2018, 2 febbraio, Food Genius Academy (Bo), Masterclass sui dolci al piatto con il Maestro Gianluca Fusto</p> <p>2018, 6/7 febbraio, Pastry Concept (Conegliano, Tv), Corso di pasticceria scientifica su "uova, amidi e farine" con il Maestro Leonardo Di Carlo</p> <p>2018, 26/27 febbraio, Pastry Concept (Conegliano, Tv), Corso di pasticceria scientifica su "le materie grasse" con il Maestro Leonardo Di Carlo</p> <p>2018, 8 maggio: Corso di Pasticceria con il Maestro Stefano Laghi</p>
Lingue straniere	Inglese scritto e parlato a un livello medio-alto.
Interessi	Grande Amore per la Pasticceria, autoproduzione sapone e cosmesi, Fotografia, Tecnologia, Computer, Lettura, Cinema, Nuoto, Teatro, Recitazione, Pittura, Disegno
Note	<p>Buona conoscenza dei principali sistemi informatici: Ms Office, Excel, Word, Publisher e Mac.</p> <p>Ottima conoscenza di internet e della posta elettronica.</p> <p>Automunita.</p> <p>Serietà, umiltà, disponibilità, buona volontà, pazienza, elasticità nell'apprendimento, buone capacità di rapporto interpersonale, gentilezza, sorrisi: doti che ritengo di possedere e che credo fondamentali per qualunque lavoro a contatto con il pubblico.</p> <p>Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base art. 13 del D. Lgs. 196/2003.</p>