



# Roberta Azzarito

ARTISTA - INSEGNANTE DANZA -  
CAKE DESIGNER

## ESPERIENZE LAVORATIVE

### AIUTO CUOCO E DEMÍ CHEF

LAVORO STAGIONALE | 2020-2021-2022

Rena Resort-Mondragone

### AIUTO CUOCO

LAVORO STAGIONALE | 2003-2004

Clinica S.Stefano - Napoli

### ADDETTA ALLA VENDITA

LAVORO A PRESTAZIONE | 2002-2004

Ricevitoria del lotto - Napoli

### INSEGNANTE DI DANZA CLASSICA

LIBERO PROFESSIONISTA | 1991-2001

Scuola di danza "E. MASELLA" - Napoli

## LINGUE

Inglese - Scolastico

## SKILLS

Competenze organizzative

Ottimo problem-solving

## PATENTE B - AUTOMUNITA

## HOBBIES

Cucito e aggiusti sartoriali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 196/2003, coordinato con il Decreto Legislativo 101/2018, e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679) ai fini della ricerca e selezione del personale.

ROBERTA AZZARITO



## FORMAZIONE ACCADEMICA

### ATTUALMENTE FREQUENTO IL CORSO OSA ONLINE

300 ore - Skillschool di Quarto

### ATTESTATO DI QUALIFICA DI ENOGASTRONOMIA

I.S.I.S. Vincenzo Corrado- C.Volturno-CE

Votazione finale 100/110 - ANNO 2021/2022

Cake design, macaron, personaggi in pasta di zucchero fiori in pasta di zucchero, artefrolla

### QUALIFICA DI FOGGIATORE DELLA CERAMICA

IPSIA G. Caselli - ANNO 1990 - Napoli

### ABILITAZIONE ALL INSEGNAMENTO DELLA DANZA

CLASSICA E MODERNA - ANNO 1991

Scuola di danza "E. MASELLA" - Napoli

