

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	PIZZUTI ANTONELLA
Indirizzo	12/A VIA MONTELLO, 64021 GIULIANOVA (TE)
Telefono	339 2383477
E-mail	banda.anto@yahoo.it
Nazionalità	italiana
Data di nascita	06/10/1964

ESPERIENZA LAVORATIVA

- | | |
|---|--|
| • Date | 01/06/2009 ad oggi |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Associazione Italiana Sommeliers
Contrada Pretaro, 66023 Francavilla al Mare CH |
| • Tipo di azienda o settore | Ristoranti, cantine, fiere di settore |
| • Tipo di impiego | Prestazione occasionale |
| • Principali mansioni e responsabilità | Presentazione, servizio, abbinamento del vino |
| • Date | 01/06/2015 - 30/09/2015 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Grand Hotel Don Juan
Lungomare Zara 97, 64021 Giulianova TE |
| • Tipo di azienda o settore | Impresa ricettiva |
| • Tipo di impiego | Contratto a tempo determinato |
| • Principali mansioni e responsabilità | Cameriera breakfast |
| • Date | 01/06/2014 - 30/09/2014 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Grand Hotel Don Juan
Lungomare Zara 97, 64021 Giulianova TE |
| • Tipo di azienda o settore | Impresa ricettiva |
| • Tipo di impiego | Contratto a tempo determinato |
| • Principali mansioni e responsabilità | Cameriera breakfast |
| • Date | 01/01/ 1984 - 01/06/2010 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | Bar Asso di Picche
Via Orsini 33, 64021 Giulianova TE |
| • Tipo di azienda o settore | Caffetteria, wine-bar |
| • Tipo di impiego | Socio lavoratore |
| • Principali mansioni e responsabilità | Gestione, acquisti, servizio |

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione<ul style="list-style-type: none">• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio• Qualifica conseguita | <p>04/08/2018</p> <p>Regione Abruzzo - Iscrizione nell'Elenco Regionale dei Tecnici ed Esperti di oli vergini ed extravergini di oliva, istituito con deliberazione di Giunta Regionale n. 2289/99.</p> <p>Panel assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini di cui al regolamento (CEE) n. 2568/91</p> <p>Tecnico ed Esperto di oli vergini ed extravergini</p> |
| <ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione<ul style="list-style-type: none">• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio• Qualifica conseguita | <p>04/03/2010 - 30/03/2010</p> <p>Aprol Abruzzo soc. coop. agric.</p> <p>Formazione di Assaggiatori per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine</p> <p>Storia, tecnica ed analisi degli oli</p> <p>Attestato di Idoneità fisiologica all'assaggio di oli vergini di oliva</p> |
| <ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione<ul style="list-style-type: none">• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio• Qualifica conseguita | <p>Gennaio 2007 - Maggio 2009</p> <p>Associazione Italiana Sommeliers</p> <p>Viale Monza, 9 - 20125 Milano (MI) - Italia</p> <p>Viticultura, Enologia, Enografia nazionale ed Internazionale</p> <p>Tecnica della degustazione, Abbinamento cibo-vino</p> <p>Attestato di Qualifica Professionale di Sommelier</p> |
| <ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione<ul style="list-style-type: none">• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio• Qualifica conseguita | <p>Gennaio 1987 - Giugno 1987</p> <p>Regione Abruzzo</p> <p>Settore Formazione Professionale</p> <p>Trattamento, cernita, riciclaggio e gestione di impianti rifiuti solidi urbani</p> <p>Tecnico Gestione Impianti Rifiuti Solidi Urbani</p> |
| <ul style="list-style-type: none">• Date (da – a)• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione<ul style="list-style-type: none">• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio• Qualifica conseguita | <p>Ottobre 1978 - Luglio 1983</p> <p>Istituto Tecnico Industriale</p> <p>"Emilio Alessandrini" Teramo</p> <p>Chimica industriale, Fisica, Matematica</p> <p>Analisi chimica di laboratorio</p> <p>Diploma di Perito Industriale Capotecnico</p> |

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

PATENTE O PATENTI

Spiccata capacità manuale nella realizzazione di manufatti artigianali e al riutilizzo e recupero di materiali, in una visione ecologica dei beni.

ITALIANO

INGLESE

BUONO

ELEMENTARE

ELEMENTARE

- Attitudine a lavorare in gruppo maturata in molteplici situazioni in cui era indispensabile la collaborazione e la gestione dello stress (orari notturni, festivi)
- Capacità di relazione con il pubblico.
- Capacità di organizzare autonomamente il lavoro e di gestirne le responsabilità
- Competenze di base nell'utilizzo del computer

Automobilistica (patente B)