

MARIANNA CARULLI

Nata il 04/11/1983

Residente in via M. Ortigara, 9

36071 Arzignano – Vicenza

Tel. +39 0444 478949

Cell. +39 349 8363798

marianna.carulli@gmail.com

Patente B, automunita



ESPERIENZE PROFESSIONALI

Ottobre 2008 – Maggio 2010

***Direzione Didattica 1 circolo, scuola elementare "Pellizzari"
(Arzignano –Vicenza)***

Insegnante di sostegno durante il doposcuola

- Aiuto nello svolgimento dei compiti per casa, ripassando gli argomenti trattati a scuola e rispiegando quelli che erano risultati più difficili
- Collaborazione ed interfaccia con le maestre al fine di permettere agli alunni di seguire un metodo unico ed efficace

Settembre 2006 – Dicembre 2006

Studio dentistico Dott. Sandri (Arzignano –Vicenza)

Assistente alla poltrona

- Accoglienza, accompagnamento del paziente alla poltrona e gestione della relazione durante il trattamento
- Preparazione della sala e degli strumenti necessari in base al tipo di operazione o trattamento da effettuare
- Manutenzione, riordino e sterilizzazione degli strumenti
- Gestione dell'agenda appuntamenti, controllo e archivio degli schedari e del materiale radiografico

Luglio 2003 – Dicembre 2004

Settembre 2005 –Gennaio 2006

Comprabene spa (Arzignano –Vicenza)

Addetta alle vendite e Responsabile di negozio

- Comprendere i desideri del cliente, mostrare merci e articoli e informare il cliente
- Collocare e presentare la merce secondo la promozione alle vendite
- Partecipare ai lavori ornamentali di vetrine, eseguire controlli visivi della qualità della merce esposta, garantire la pulizia e manutenzione degli spazi e degli oggetti.
- Verificare la situazione magazzino ed effettuare eventuali ordini contattato i fornitori.
- Gestire i reclami, l'emissione di scontrini, buoni e ricevute.

Gennaio 2005 – Agosto 2005

Tortellini San Marco (Arzignano –Vicenza)

Addetta al banco alimentare

- Informare il cliente sugli ingredienti utilizzati e la loro provenienza
- Garantire la pulizia e manutenzione degli spazi e degli alimenti esposti controllandone la scadenza.
- Utilizzo dei macchinari per la preparazione della pasta
- Gestione degli ordini effettuati dai clienti

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Giugno 2003

Maturità sperimentale Biologica, Itis "G. Galilei", Arzignano (Vicenza)

Marzo 2016

Frequentato corso di 20 ore "Tecniche di Pasticceria" presso Scuola Dieffe a Lonigo

Maggio 2017 – Ottobre 2017

Pasticceria G&G Sas di Antonio Bazzi (Montecchio Maggiore)

Apprendimento delle tecniche di pasticceria sotto la supervisione del pasticcere Antonio Bazzi

Settembre 2017 – Dicembre 2017 Frequentato corso SAB ex REC presso Dieffe a Lonigo

Gennaio 2018 – Giugno 2018

Acquisito la qualifica professionale di Pasticcere rilasciata dalla Regione Veneto e riconosciuta a livello Europeo mediante frequenza del corso organizzato dall'Ente di Formazione Dieffe a Verona con votazione 97/100

Marzo 2018 – Maggio 2018

Stage presso Pasticceria Bolzani di Vicenza

22-23 ottobre 2018

Frequenza del corso "La tecnica del lievito in pasticceria" tenuto presso Pastry Concept dal Mestro Leonardo Di Carlo

14 maggio 2019

Frequenza del corso "Le paste friabili" tenuto presso Pastry Concept dal Mestro Leonardo Di Carlo

20 maggio 2019

Frequenza del corso "Creme e Cremosi" tenuto presso Pastry Concept dal Mestro Leonardo Di Carlo

21 maggio 2019

Frequenza del corso "La sfoglia" tenuto presso Pastry Concept dal Mestro Leonardo Di Carlo

22 maggio 2019

Frequenza del corso "Il cake" tenuto presso Pastry Concept dal Mestro Leonardo Di Carlo

5 giugno 2019

Frequenza del corso "Masse montate" tenuto presso Pastry Concept dal Mestro Leonardo Di Carlo

6 giugno 2019

Frequenza del corso "Confetture e marmellate" tenuto presso Pastry Concept dal Mestro Leonardo Di Carlo

<i>17 settembre 2019</i>	<i>Frequenza del corso "Mousse e bavaresi" tenuto presso Pastry Concept dal Mestro Leonardo Di Carlo</i>
<i>29 ottobre 2019</i>	<i>Frequenza del corso "La pasticceria salata" tenuto presso Pastry Concept dal Mestro Leonardo Di Carlo</i>
<i>30 ottobre 2019</i>	<i>Frequenza del corso "I prodotti alternativi" tenuto presso Pastry Concept dal Mestro Leonardo Di Carlo</i>
<i>26 novembre 2019</i>	<i>Frequenza del corso "I Bignè" tenuto presso Pastry Concept dal Mestro Leonardo Di Carlo</i>
<i>18 maggio 2021</i>	<i>Frequenza del corso "Una colazione speciale" tenuto presso Pastry Concept dal Mestro Leonardo Di Carlo</i>
<i>3 febbraio 2022</i>	<i>Frequenza del corso "Il gelato a 360°" tenuto presso Pastry Concept dal Mestro Leonardo Di Carlo</i>
<i>8 febbraio 2022</i>	<i>Frequenza del corso "Il cioccolato" tenuto presso Pastry Concept dal Mestro Leonardo Di Carlo</i>

COMPETENZE LINGUISTICHE E INFORMATICHE

Italiano Madrelingua **Inglese** Scolastico
Computer Windows, Word, Excel, Outlook, Power point, Internet

ALTRE ATTIVITÀ

Dal 2009 faccio parte dell'Associazione San Vincenzo e presto servizio come volontaria.

Dal 2012 partecipo al gruppo Organizzativo Progetto Chernobyl di Arzignano.

Da maggio 2021 sono vicepresidente dell'Associazione diabetici Ovest Vicentino ULSS 8 Berica – Onlus.

Da maggio 2019 sono Consigliere Comunale del Comune di Arzignano (VI)

Acconsento al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D. Lgs. 196/2003



Ministero della Giustizia

Sistema Informativo del Casellario Certificato del Casellario Giudiziale (ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313)

CERTIFICATO NUMERO: 10297/2024/R

Al nome di:

Cognome **CARULLI**
Nome **MARIANNA**
Data di nascita **04/11/1983**
Luogo di Nascita **ARZIGNANO (VI) - ITALIA**
Sesso **F**



sulla richiesta di: **INTERESSATO**
per uso: **RIDUZIONE DELLA META' DELL'IMPOSTA DI BOLLO E DIRITTI: PER ESSERE ESIBITO IN OCCASIONE DI CANDIDATURA ELETTORALE (ART. 1 COMMA 14 LEGGE 3/2019)**

Si attesta che nella Banca dati del Casellario giudiziale risulta:

NULLA

ESTRATTO DA: CASELLARIO GIUDIZIALE - PROCURA DELLA REPUBBLICA PRESSO IL TRIBUNALE DI VICENZA

VICENZA, 24/04/2024 15:19



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO CERTIFICATIVO
(TUO FERMO ROSSANA)

Il presente certificato non può essere prodotto agli organi della pubblica amministrazione o ai privati gestori di pubblici servizi della Repubblica Italiana (art. 40 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445), fatta salva l'ipotesi in cui sia prodotto nei procedimenti disciplinati dalle norme sull'immigrazione (d.lgs. 25 luglio 1998, n. 286). Il certificato è valido se presentato alle autorità amministrative straniere.