

**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***

***Scuola primaria “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 –Venezia)***

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 scientifica (sperimentale biologico progetto Brocca),  
Itis “G. Galilei”, Arzignano (Venezia)***

**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 (Montebelluna)***

*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 Venezia***

**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***

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

## **COMPETENZE LINGUISTICHE E INFORMATICHE**

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

## **ALTRE ATTIVITÀ**

Dal 2009 consigliere dell'Associazione San Vincenzo Arzignano e presto servizio come volontaria.

Dal 2012 partecipo al gruppo Organizzativo Progetto Cernobyl di Arzignano.

Da maggio 2021 sono vicepresidente dell'Associazione diabetici Ovest Vicentino ULSS 8 Berica Arzignano- Montecchio Maggiore- Lonigo – Onlus.

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

Da giugno 2024 sono Consigliere Comunale del Comune di Arzignano (VI)

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