



Agnese Rossetti
30/11/1997 (Senigallia)

Via Porcozzone 10
60012 Trecastelli (AN)

Cellulare: +39 3342006580
Mail: agneserossetti@hotmail.com

COMPETENZE

Settore pasticceria: Mi considero una persona capace di lavorare bene in un team, motivata, organizzata, precisa e sempre pronta a nuove esperienze. Metto tutta la mia dedizione e passione quando sono al lavoro e cerco sempre di dare il meglio di me e delle mie competenze.

Insegnante yoga: praticante da 8 anni, conseguito titoli di insegnamento per Ashtanga vinyasa, Hatha vinyasa, Rocket yoga, Anatomia e tecniche di respirazione e yoga per bambini e adolescenti.

PERCORSO DI STUDI

Liceo Artistico Apolloni Adolfo, Fano

Istituto Alberghiero IPSSARCT Alfredo Panzini, Senigallia

Diplomata giugno 2017

Esito: 100/100

ESPERIENZA PROFESSIONALE

Gennaio/2015 - Attualmente	Componente Team cucina/pasticceria Sirman Spa -dimostratrice pratica dell'utilizzo dell'attrezzatura professionale Sirman nel campo della pasticceria
Aprile/2015	Stage scolastico, Pasticceria Picchio, Loreto -realizzazione di cioccolatini e uova decorate in cioccolato; -produzione di torte moderne, piccola pasticceria e monoporzioni
Giugno/2015 - Agosto/2015	Stagione estiva, Pasticceria 2000, Marotta -realizzazione di torte, monoporzioni, semifreddi, mignon, gelato artigianale.
Maggio/2016 - Giugno/2017	Stage scolastico, Grand Hotel Villa Feltrinelli**, Gargnano -produzione prodotti da colazione, lievitati, pane, piccola pasticceria, dessert al piatto
Luglio/2016 - Settembre/2016	Stage, Ristorante Uliassi***, Senigallia -realizzazione dessert al piatto, piccola pasticceria, canapes
Marzo/2017 - Novembre/2017	Responsabile pasticceria, Villa Honorata, Serra de Conti -realizzazione buffet dei dolci per matrimoni ed eventi: mousse, semifreddi, verrines, biscuit, biscotteria, cioccolatini, torte
Aprile/2018 - Ottobre/2018 Aprile/2019 - Ottobre/2019	Demi pastry chef, Gran Hotel Villa Feltrinelli**, Gargnano -principale addetta alla realizzazione delle varie tipologie di pane e lievitati:

pane classico, pane sfogliato, croissant, krapfen, pane da accompagnamento per i formaggi.
 -preparazione di dolci da colazione per l'hotel, piccola pasticceria e dessert al piatto per il ristorante.

Giugno/2020 - Ottobre/2010

Pasticciera, Pasticceria 2000, Marotta

-addetta agli impasti dolci, salati e sfogliati, alla gestione del lievito madre, basi di pasticceria, mignon e torte.

COMPETENZE LINGUISTICHE

Italiano madrelingua

Inglese (C1)

Francese(A2)

ESPERIENZA AGGIUNTIVE

Ottobre/2015

Assistente di Loretta Fanella, Ein Prosit, Tarvisio

Corso dessert al piatto

Novembre/2015

Assistente di Emmanuele Forcone, None

Corso soggetti in cioccolato tema natalizio

Marzo/2016

Assistente di Loretta Fanella sul palco di Identità Golose, Milano

Maggio/2016

Assistente di Emmanuele Forcone, Cast Alimenti, Brescia

Corso di Pasticceria mignon

Novembre/2016

Fiera a New International Expo Center di Shanghai sulla

Ristorazione e Accoglienza presso lo stand Sirman come dimostratrice

Dicembre/2018

Trasferta team Villa Feltrinelli in Thailandia

"La cucina di Stefano Baiocco a Sripinwa", Phuket

CORSI E CERTIFICAZIONI

Gennaio/2018

Certificato di lingua inglese livello C1 presso EF education, Sydney, Australia

Febbraio/2018

Corso "Gelato scientifico" presso Pastry Concept Leonardo Di Carlo, Conegliano

Novembre/2018

Corso "Pralineria di Ramon Moratò" presso Chocolate Academy, Milano

Febbraio/2019

Corso "Torte moderne, monoporzioni, praline e verrins" con Antonio Bachour presso ICook, Chieri

Settembre/2020

Conseguimento dei 24CFU (crediti formativi universitari) presso Ecampus

Luglio/ 2023

Conseguimento del corso di TFA con Ecampus

Settembre/ 2023

Conseguimento del percorso CLIL per la lingua inglese

Giugno/2022	250 H Teacher Training di yoga- Ashtanga Vinyasa con Abhinam Yoga school in India (in lingua inglese)
Febbraio /2023	10 H Continuing Education - Pranayama e anatomia del respiro yogico con Ambra Vallo (in lingua inglese)
Aprile /2023	50 H Teacher Training di yoga -Rocket yoga con Ambra Vallo (in lingua inglese)
Novembre /2023	200 H Teacher Training di yoga- Hatha vinyasa con Talia Sutra (in lingua inglese)
Aprile /2024	50 H Teacher training di yoga- Kids & Teen yoga con Arhanta yoga school/ Yoga per bambini e adolescenti dai 3 anni in su (in lingua inglese)
Dicembre/2023	Apertura del mio centro Yoga a Senigallia - Sam Yoga Senigallia