



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

**Demi pastry chef, Gran Hotel Villa Feltrinelli\*\*, Gargnano**

Aprile/2019 - Ottobre/2019  
-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 Sripanwa”, 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 Accademy, 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	<b>250 H Teacher Training di yoga- Ashtanga Vinyasa con Abhinam Yoga school in India (in lingua inglese)</b>
Febbraio /2023	<b>10 H Continuing Education - Pranayama e anatomia del respiro yogico con Ambra Vallo (in lingua inglese)</b>
Aprile /2023	<b>50 H Teacher Training di yoga -Rocket yoga con Ambra Vallo (in lingua inglese)</b>
Novembre /2023	<b>200 H Teacher Training di yoga- Hatha vinyasa con Talia Sutra ( in lingua inglese)</b>
Aprile /2024	<b>50 H Teacher training di yoga- Kids &amp; Teen yoga con Arhanta yoga school/ Yoga per bambini e adolescenti dai 3 anni in su (in lingua inglese)</b>
Dicembre/2023	<b>Apertura del mio centro Yoga a Senigallia - Sam Yoga Senigallia</b>