





Jessica Catanzaro



Via Borgo San Dalmazzo n. 53 A, 12010 Cervasca (CN) 3203475440



Catanzaro.je@gmail.com

<u>Luogo e data di nascita</u>: Cuneo, il 16/09/1995 **Patente di guida:** B

TITOLO DI STUDIO

Attualmente frequento il corso magistrale in Metodologie per la Conservazione ed il Restauro dei Beni Culturali all'Università di Genova.

2018 Laurea Triennale in Restauro con punteggio 108/110

Accademia delle Belle Arti, Cuneo

2013 Diploma: Architettura e Design con punteggio 68/100

Liceo Artistico Ego Bianchi, Cuneo

ESPERIENZE LAVORATIVE E PROFESSIONALI

26 Ottobre / 5 Novembre 2023 Animatrice Scientifica

Attività presso il Festival della Scienza di Genova.

Aprile / Luglio 2023 Tirocinio presso il Dipartimento di Chimica e Chimica Industriale dell'Università di

Genova (DCCI), sezione Metallurgia.

Settembre 2017 / Dicembre 2023

Hostess e Promoter

Attività di promozione, allestimento e vendita di prodotti aziendali, settori profumeria, detersivi, prodotti per la cura del corpo, servizio mistery, gastronomia e alimentari.

Aziende: Promoveo Italia, Team 4 SRL, Retailcare Group, I-Model Srl, Kostruttiva, Gruppo Store, Gestione Servizi Soc. Coop. A.r.l., Agenzia Activa/Promuoviti S.r.l, One 4 You e Gieffe Più.

Luglio 2022 Corso di Perfezionamento sullo Studio delle Mummie

Organizzato dall'Università di Pisa in collaborazione con il Museo delle Mummie di

Borgo Cerreto.

Agosto 2017 / Agosto

2018

Pittrice Ex voto

Realizzazione di dipinti ex voto per il Santuario di Sant'Anna di Vinadio.

Dicembre 2017/ Maggio 2018 Tirocinio - Restauratrice Francesca Ghirardi

Attività di recupero del Palazzo Giusiana di Cuneo.

Gennaio 2014 / Gennaio 2018 Animatrice

Animazione privata per feste di compleanno.

Dicembre 2016 Cameriera – Cifarelli Francesco

Servizio di ristorazione presso il Black Bull Braceria - Birreria - Pub di Peveragno (CN).

Giugno 2014 / Settembre 2016 Volontaria

Servizio di Volontariato c/o il Santuario a Sant'Anna di Vinadio (mesi Giugno, Luglio, Agosto, Settembre) nelle mansioni di lavaggio piatti e pentole, pulizia camere, servizio al ristorante, accoglienza clienti e servizio bar.

CERTIFICATI E CONOSCENZE TECNICHE

- Attestato Corso di formazione generale dei lavoratori e Corso di formazione specifica dei lavoratori (settore rischio basso).
- > Attestato HACCP.

Conoscenza ed utilizzo dei programmi informatici Word, Excel, Power Point di base e di AutoCAD.

COMPETENZE LINGUISTICHE

Italiano: Lingua Madre

Inglese: Intermedio (B1)

Francese: Principiante (A1)

CAPACITA' E COMPETENZE

➤ Utilizzo di strumenti di laboratorio (microscopio ottico, forni per cottura e colata, macchine per la lucidatura, inglobatura e taglio dei campioni);

- Utilizzo di macchinari ambito gastronomico (affettatrici, coltelli formaggi-salumi, bilance, sottovuoto);
- > Flessibilità e capacità di adattamento;
- > Predisposizione alla collaborazione in squadra ed organizzazione del lavoro;
- Attenzione ai dettagli, gestione inventari magazzino ed ordinazione prodotti;
- ➤ Gestione ed accoglienza della clientela;
- > Disponibilità ad apprendere nuove mansioni.

INTERESSI

- Arte egizia, siti archeologici e visitare mostre d'arte;
- > Progettazione base di ambienti e oggetti 3D con il programma AutoCAD;
- > Cucina, Fotografia paesaggistica e creazione di gioielli in perline;
- > Judo livello agonistico;
- > Pittura e realizzazione di icone in tecnica russa.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali"

In fede,

Jessica Catamizono