

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **RAIMONDI ANGELA**
Indirizzo **VIA S.M. ADDANTE N. 38 - TRIGGIANO**
Telefono **cell.: 331.2193577**
Fax
E-mail **raimondiangela51@gmail.com**

Nazionalità **Italiana**
Data di nascita **25/09/1967**

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da - a)

DAL 24.10.2018 AL 06.01.2019 ITET DE VITI DE MARCO TRIGGIANO BA
IN QUALITÀ DI COLLABORATORE SCOLASTICO

DAL 10.10.2018 AL 31.08.2020 ITET DE VITI DE MARCO TRIGGIANO BA
IN QUALITÀ DI COLLABORATORE SCOLASTICO

DAL 01.09.2022 - AD OGGI ITET DE VITI DE MARCO TRIGGIANO BA
IN QUALITÀ DI COLLABORATORE SCOLASTICO (CONTRATTO A T.DAL 01/9/2023)

09/2007 - 2017
COMUNE DI TRIGGIANO

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

• Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego

Centro Sociale Minori
Esperta di Laboratorio di Manipolazioni
Assistente Educatrice

• Principali mansioni e responsabilità

Assistenza e tutela dei minori nelle attività extra scolastiche: svolgimento compiti, laboratori di attività diverse (sport, lettura, manipolazione, ecc...)

• Date (da - a)

09/2013 - 09/2018

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

"PASHA" - CONVERSAÑO

• Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego

Ristorante
Capo partita secondi

• Principali mansioni e responsabilità

Collaborazione, coordinamento, programmazione ed organizzazione di cucina; selezione e conseguente preparazione/cottura/trasformazione degli alimenti;
Mise en place; Layout operativo

• Date (da - a)

09/2012 - 09/2016

• Nome e indirizzo del datore di lavoro: "PASHA" - CONVERSANO - STELLA MICHELIN 2014
 • Tipo di azienda o settore: Scuola di cucina Ristorante
 • Tipo di impiego: Assistente Chef/Affiancamento in aula - Scuola di Cucina
 • Principali mansioni e responsabilità: Collaborazione e coordinamento esigenze Chef/Allievi/Sede
 Mise en place; Layout operativo

• Date (da - a): GEN 2014 - DIC 2015
 • Nome e indirizzo del datore di lavoro: UNIVERSITA' PEGASO - CONVERSANO - STELLA MICHELIN 2014
 • Tipo di azienda o settore: CONSORZIO UNIVERSITARIO
 • Tipo di impiego: Scuola di cucina Ristorante
 • Principali mansioni e responsabilità: Assistente Chef/Affiancamento in aula - Scuola di Cucina
 Collaborazione e coordinamento esigenze Chef/Allievi/Sede
 Mise en place; Layout operativo

DOGENZA

Docente di "CUCINA" - Corso di formazione per il conseguimento della qualifica di "Operatore della ristorazione"

ISTRUZIONE E FORMAZIONE: CONSEGUIMENTO 24 CFU IL 31.05.2022
 PRESSO UNIVERSITA' PEGASO

• Date (da - a): 19.08.2021 DIPLOMA CONSEGUITO PRESSO IST. STATALE ELENA DI SAVOIA
 CALAMANDREI BARI SERVIZI PER L' ENOGASTROMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
 ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA" VOTAZIONE 88/100

• Date (da - a): 04/07/2011 - 10/07/2011

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: A.O.T.O.R. (Cultural Association for Theatre and Origami in Codlea - Romania)
 ORIGAMI - The ancient folding paper art - connects Europe
 GRUNDTVIG Workshops - Education and Culture
 supported by Long Life Learning Program
 • Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio: The ancient art of origami can help in communication for personal development objectives and/or for social projects with disadvantaged people.
 Workshop activities; Cooperative learning; Role playing.
 • Qualifica conseguita: Attestato di partecipazione al corso
 • Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

• Date (da - a): 03/2009 - 12/2011

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione: M.I.U.R.
 Corso di Comunicazione - 1° livello: "COMUNICARE PER CONOSCERSI AL DI LA' DELLE PAROLE" - Musicoterapia nella Globalità Dei Linguaggi
 2° livello: "ADULTI OGGI"
 3° livello: "L'ARTE DI ESSERE DONNA"

* Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Introspezione/riscoverta della valenza delle proprie emozioni attraverso la visione complessa della natura umana; La Metamorfosi: comunicare dal dentro al fuori attraverso il linguaggio artistico-musicale; Intelligenza emotiva: emozioni positive e negative, nella globalità del linguaggio espressivi (grafico-cromatico; vocale-sonoro-musicale, plastico-plastico, corporeo-motorio) in interconnessione sinestesica tra tutti; La persona ed il tempo; La rinascita: stili personali di riscossa; Capacità di ascolto empatico delle emozioni dell'altro; Il Corpo Bioenergetico e l'attivazione in gruppo; L'Albero della Vita: essere traccia nell'ambiente; Impronte di gruppo: comunicare attraverso il segno: espressione grafico-cromatica nella Globalità del Linguaggi (esprimere e comunicare attraverso la musica e l'uso del colore per stimolare processi creativi ed esplorativi); La Metamorfosi: Il: de/culturarsi per risculturarsi; La Rinascita: stili personali di riscossa; Desiderio e Aspirazione; Volere Volare in gruppo; Percorso Esplorativo e Presentazione condivisa.. Esercitazione - cooperative learning - didattica laboratoriale - simulazione - role playing.

ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

*Date [da-'a]

10/2009 - 07/2010

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

IFOA ALBEROBELLO - CORSO DI FORMAZIONE "LADY CHEF" - Cucina albergo e ristoranti

*Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Normativa igienico-sanitaria; Comunicazione interpersonale e dinamiche di gruppo; Ambiente e sviluppo sostenibile; Prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro; La normativa - Applicazioni pratiche in cucina; Quadro legislativo generale; Le politiche di genere; Organizzazione e preparazione di servizio di cucina; Il settore cucina; Le nuove tecnologie e metodologie, le attrezzature e apparecchiature di cucina; Conoscenza ed attrezzature di cucina; Sistemi di cottura; Organizzazione e preparazione del servizio di "Cucina tipica pugliese"; La mise en place; I fondi e le preparazioni di base; I Menù; I primi piatti; I secondi piatti; La pasticceria; Abbinamento cibo-vino; Itinerari Enogastronomici della cultura pugliese; Ricerca attiva del lavoro; Qualità e tecniche di selezione degli alimenti.

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Nell'ambito della formazione:

TIPICA 2010 - Manifestazione Enogastronomica Internazionale - Castellana Grotte (luglio 2010)

- Dites (da -a)

10/2008 - 10/2009

* Nome e tipo di Istituto di istruzione o formazione.

ASPIG - Counseling e Cultura - Sede di Bari
CORSO DI MICROCOUNSELING

Obiettivi e finalità: Raggiungere una competenza concreta ed operativa, nell'ambito delle relazioni umane, Migliorare le capacità di ascolto e di risposta, sviluppare la capacità espressive, del talento creativo ed acquisire la sicurezza di base al fine di offrire momenti di orientamento, di appoggio e di supporto ai propri interlocutori.

* Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Introduzione al Modello Unaristico; Il Modello Rogersiano; I principi della comunicazione analogica e digitale; Modelli e strategie di comunicazione verbale, paraverbale e non-verbale; L'arte di aiutare-Clark; Addestramento all'analisi della comunicazione e all'uso di domande per un colloquio efficace; "VISSI" ricerca delle cause del fallimento del colloquio; Feedback; lessico terminologico; Esercitazione-approfondimento tecniche ascolto attivo.

MICROCOUNSELING - "Abilità di Counseling per tutte le professioni"

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

*Dale (da - a)

03/2005 - 02/2007:

• Nome e tipo di Istituto di Istruzione
o formazione

I.T.C.S. "A. DE VITI DE MARCO" - TRIGGIANO - CORSO I.F.T.S. finalizzato al conseguimento del titolo di "PROMOTORE DEI SERVIZI FINANZIARI ED ASSICURATIVI"

• **Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio**

Economia aziendale, Diritto tributario, Diritto privato, Diritto Comunitario, Tecnica bancaria, Matematica finanziaria, Organizzazione aziendale, Geografia economica, Statistica, Informatica, Disciplina dell'attività di promotore finanziario, Marketing.

- Qualifica conseguita

PROMOTORE DEI SERVIZI FINANZIARI ED ASSICURATIVI

Page 3 of 7 - Circulation Vase of
RAYMOND Apple

Per ulteriori informazioni sul trattamento dei dati personali:
www.bcdp.eu/it/trasparenza
www.euroipa.eu/it/comunicazione/contatti/index.html
www.euroipa-search.com

• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

• Qualifica conseguita

• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

09/2002 - 06/2004

I.T.C.S. "A. DE VITI DE MARCO" - TRIGGIANO - DIPLOMA DI RAGIONERIA

Economia aziendale, Diritto tributario, Diritto privato, Matematica, Italiano/Storia/Letteratura, Inglese

RAGIONIERE E PERITO COMMERCIALE

92/100

• Data (da - a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

• Qualifica conseguita

• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

• Data (da - a)

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

• Qualifica conseguita

• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

10/2004 - 01/2005

L.U.M.E. - LECCE

L.S. Braille, Psicologia dell'handicap

Diploma di "Operatore di sostegno per disabili" (audiollesi, videollesi, psicofisici)

100/100

05/2000 - 05/2001

G.N.I.P.A. - RUTIGLIANO (Società Cooperativa Sociale R.L. "Il Cammino")

Multimedialità, Marketing, Progettualità d'impresa, Cartonnage

Attestato di partecipazione al Progetto Cooperazione "PARI OPPORTUNITÀ" NEI PERCORSI DI AUTOIMPRENDITORIALITÀ, ATTRAVERSO IL RISPETTO DELLE DIFFERENZE.

• PROGETTO PNRR DIRAP A.S. 2023/2024

- Dal 25.01.1982 al 15.07.1982 CORSO E CONSEGUIMENTO ATTESTATO QUALIFICA PROFESSIONALE PER SEGRETARIA STENO DATTILO ART. 14 LEGGE 21.12.1978 N. 845 Regione Puglia

- Dal 02.02.1981 al 21.05.1981 CORSO E CONSEGUIMENTO ATTESTATO QUALIFICA PROFESSIONALE PER IMPEGNATA D'ORDINE ADDETTA DI SEGRETARIA ART. 14 LEGGE 21.12.1978 N. 845 Regione Puglia

- **IN ONORE CON CORSO NAZIONALE STRAORDINARIO TER 2023 CL. DI CONCORSO (B024) D.K. 26 OTT. 2023 M. 205**

ITALIANO

ITALIANO

ALTRE LINGUE

INGLESE

• Capacità di lettura

BUONO

• Capacità di scrittura

BUONO

• Capacità di espressione orale

BUONO

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

OTTIME CAPACITÀ RELAZIONALI ACQUISITE NEL CORSO DEGLI ANNI, NON SOLO NEI DIVERSI AMBIENTI DI LAVORO E/O SCOLASTICI, DOVE SPESSE SI LAVORA IN SQUADRA E DOVE SEMPRE CI SI CONFRONTA CON LE DIVERSE REALTÀ MULTICULTURALI E MULTIETNICHE, MA ANCHE NELL'AMBITO DI DIVERSI VIAGGI/PROGETTI E/O VISITE D'ISTRUZIONE IN ITALIA ED ALL'ESTERO.

OTTIME CAPACITÀ DI SOCIALIZZAZIONE E DI COMUNICAZIONE.

OTTIMO SPIRITO DI SQUADRA.

OTTIMA CAPACITÀ DI PERSUASIONE

SPICCATA CAPACITÀ DI COMUNICAZIONE/RELAZIONE CON MINORI IN ETÀ EVOLUTIVA

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

ESPERTA DI "LABORATORIO DI MANIPOLAZIONI" PRESSO IL CENTRO SOCIALE MINORI (COMUNE DI TRIGGIANO-BA) - DAL 2007 - IN CORSO

OTTIME CAPACITÀ ORGANIZZATIVE NELL'AMBIENTE DI LAVORO MA SOPRATTUTTO OTTIMA CAPACITÀ DI CONCILIAZIONE FAMIGLIA/CASA/STUDIO/LAVORO/HOBBIES/TEMPO LIBERO

IDEAZIONE, PROGETTAZIONE, REDAZIONE, REALIZZAZIONE, DIREZIONE ARTISTICA ED ORGANIZZATIVA DEI SEGUENTI PROGETTI:
NELL'AMBITO DELLA PUBBLICAZIONE DEL BANDO COMUNALE - CON CONSEGUENTE APPROVAZIONE -

TRIGGIANO AI GIOVANI 2008: "LA LUCE OLTRE LA SIEPE"

TRIGGIANO AI GIOVANI 2009: "LA LUCE OLTRE LA SIEPE - SECONDA EDIZIONE"

TRIGGIANO AI GIOVANI 2011: "IL TACCO NEL PIATTO" - LABORATORIO DI CUCINA PER BAMBINI (CON LA MANSIONE DI ESPERTA - CHEF - CONDUTTRICE DI LABORATORIO - CON RELATIVO EVENTO FINALE PUBBLICO)

"IL TACCO NEL PIATTO" - 2014 - LABORATORIO DI CUCINA PER BAMBINI - II° CIRCOLO DIDATTICO GIOVANNI XXIII - TRIGGIANO

NELL'AMBITO DELL'ANIMAZIONE, PROMOZIONE E SVILUPPO DEL TERRITORIO - COMUNE DI TRIGGIANO:
GENNAIO-MAGGIO 2012: "ANTIPRESENTAZIONI 2012" - PRESENTAZIONE DI LIBRI A KM 0 -

GIUGNO 2012: "ANTIFESTIVAL 2012" - FESTIVAL LETTERARIO A TEMA "LA VIRTÙ" - DIREZIONE ARTISTICA E ORGANIZZATIVA

GENNAIO-MAGGIO 2013: "ANTIPRESENTAZIONI 2013" - PRESENTAZIONE DI LIBRI A KM 0

GIUGNO 2013: "ANTIFESTIVAL 2013" - FESTIVAL LETTERARIO A TEMA "IL VIZIO" - DIREZIONE ARTISTICA E ORGANIZZATIVA

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

POSSESSO PATENTE EUROPEA CERTIFICATO ECDL IT-SECURITY
CONSEGUITO IL 10.05.2017

CAPACITÀ E COMPETENZE

ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno, ecc.

ICONOGRAFIA SU LEGNO

CARTONNAGE

RILEGATURA

ORIGAMI

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

TRA GLI INTERESSI PERSONALI EMERGE LA PASSIONE PER LA LETTURA
SPICCATO PASSIONE PER L'ARTE CULINARIA, CON RELATIVA COREOGRAFIA DEI PATTI E DELLA TAVOLA.

SPICCATO PASSIONE/CAPACITÀ DI COMUNICAZIONE CON BAMBINI IN ETÀ INFANTILE.

RILEVANTE INTERESSE PER LA LETTURA (PERSONA LIBRO - CELLULA DI BARI)
FAI DA TE, MUSICA, COMPAGNA, PASSEGGIATE, BICICLETTA, RUOTO (8° BREVEETTO +
PERFEZIONAMENTO), VIAGGI, INTERCULTURALITÀ, SOCIALIZZAZIONE, CONVERSAZIONE.

OPERATRICE CULTURALE: IDEAZIONE/ORGANIZZAZIONE/CONDUZIONE DI EVENTI (PRESIDENTE DI
"MAGARY" - ASS. CULTURALE)

CONSIGLIERA NAZIONALE "ASSOCIAZIONE NAZIONALE DONNE DI CARTA" - ROMA (REFERENTE
CELLULA DI BARI)

PATENTE O PATENTI

TIPO "B" - Rilasciata dalla Prefettura di Bari il 03/10/86, in corso di validità.

ULTERIORI INFORMAZIONI

Collaborazione - (affiancamento in aula - sviluppo dell'area "emozionale" - e durante
l'ispezione del territorio, nei confronti di bambini appartenenti alla classe aderenti al progetto)
nell'ambito del progetto "Txi" - Tempo per Tutti - I bravi padroni - a cura di
E - LABORAZIONI - promosso dalla Regione Puglia

Collaborazione ed assistente chef nell'ambito del corso di cucina del titolo "IL BRUNCH" - Chef
Andy Luotto - Zelaya Roma - Febbraio 2014
Collaborazione ed assistente chef nell'ambito della manifestazione pubblica "ORECCHIETTE
NELLE W CHIOSCE" - Grottaglie (TA) - Chef Maria Cicorella - Ristorante Pashà Conversano
(BA) - Stella Michelin 2014 - Agosto 2013
Collaborazione ed assistente chef nell'ambito della manifestazione pubblica "CEGLIE FOOD
FESTIVAL" - Ceglie Messapica (TA) - Chef Vinod Soekar - Ristorante "Ai Fornelli da Ricci" -
Ceglie Messapica - Stella Michelin - Chef Bruno Cossio - Docente Scuola ALMA Parma; Chef
Maria Cicorella - Ristorante Pashà Conversano (BA) - Agosto 2012

Altri attestati conseguiti:

Novembre 2017 - Violenza sulle Donne: un approccio di genere - Ambito Territoriale Sociale

n.5 - Programma Antiviolenza "Simon Weil" - azione 3 - Regione Puglia -

maggio/novembre 2017

Novembre 2012: "Corso di avvicinamento all'Olio Extra Vergine di Oliva" - Accademia

Assoprofi Bari - Attestato di partecipazione;

Febbraio 2011: "12 x 21 - Bari per i diritti dell'infanzia e dell'adolescenza" - Assessorato al
Welfare - Ripartizione Solidarietà Sociale - Attestato di partecipazione;

Febbraio 2010: "Corso di formazione del personale alimentarista" - Concommercio
Alberobello - Documento di frequenza;

Dicembre 2008: Modulo formativo "La Cellachia: uno stile di vita..." - ASL BA - Dipartimento
di Prevenzione - Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - Attestato di partecipazione;

Aprile 2007: Corso di formazione "Il bullismo: approcci e strategie di intervento" - Società
Italiana di Scienze Psicologiche - Gravina in Puglia - Attestato di partecipazione.

ALLEGATI

[Nessun allegato al presente CV.]

CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI:

Con questa firma dichiaro di fornire il consenso al trattamento dei miei dati personali e alla loro eventuale comunicazione a terzi ai sensi del D. Lgs del 30 giugno 2003 n. 196

Triggiano, 07/04/2024

(firma)
