

INFORMAZIONI PERSONALI Agnese Cimino


Sesso Femminile | Data di nascita 30/12/1977 | Nazionalità Italiana

RIEPILOGO PROFESSIONALE

Dopo una prima esperienza nel campo della ricerca universitaria e nell'ambito della progettazione architettonica, ho deciso di realizzare il mio sogno di diventare pasticciera.

Essendo io stessa celiaca, ho voluto concentrare la mia formazione in un ambito ancora in grande fase di sviluppo: la pasticceria e la panificazione con farine alternative. Ad oggi posso dire di aver acquisito attraverso lo studio e la collaborazione con innumerevoli associazioni di categoria, maestri pasticceri, e ristoratori (anche stellati) una conoscenza delle tecniche e la loro applicazione ad impasti "speciali".

Il mio laboratorio di produzione rappresenta il mio piccolo sogno "inclusivo": i nostri clienti spaziano dagli ospedali alle farmacie, dai ristoranti ai privati. Il nostro lavoro è incentrato sulla possibilità (e sulla capacità) di realizzare ricette in base alle esigenze e alle eventuali limitazioni poste da cliente.

CAPACITÀ PRINCIPALI

Esperta di cucina e pasticceria senza glutine e per intolleranze
 Pasticciera, in collaborazione con lo Chef Gianvito Matarrese, premiata come "menù con i miglior equilibrio" al Trofeo Dolmen d'oro
 Competenze di decorazione delle torte

Esperta di tracciabilità e ricerca di materie prime del territorio

Certificazione per la manipolazione di cibi senza glutine

Formazione sulla complessa normativa in ambito di certificazioni e sicurezza di cibi, in materia di allergeni, e certificazioni Kosher e Halal.

**ESPERIENZA
 PROFESSIONALE**

Maggio 2004 a gennaio 2006

Ricercatrice,

C. N. R. I. B. A. N. – Istituto Beni Archeologici E Monumentali – Lecce

Referente Dott. Gianni Quarta

Master II livello Sidart "Ricercatore Esperto nel settore del Monitoraggio e della Diagnostica dei Beni Culturali" maggio 2004-gennaio 2006 (prima in graduatoria e vincitrice di borsa di ricerca)

Partecipazione alle riunioni del team per risolvere i problemi tecnici e relativi al progetto di ricerca, cooperare con i membri del team e revisionare le tempistiche del progetto e della pubblicazione.

Pubblicazione: "The Saint-John Sepulchre at Brindisi (South Italy): identification and provenance of marble." Atti della Conferenza Internazionale "Heritage, Weathering & Conservation" Madrid 21-24 Giugno 2006. **(Autore)**

- Gennaio 2006 a Gennaio 2010 **Progettista**, 01/2006 a 01/2010
 De Nuzzo Costruzioni – Casarano (LE)
 Referente Ing. Sergio De Nuzzo
 Progettazione e restauro di strutture storiche per la trasformazione in strutture ricettive. Verifica della conformità della documentazione della costruzione agli standard di garanzia di qualità in ambito ristorativo. Discussioni relative alle normative di zona, ai permessi di costruzione con gli enti della sanità e governativi.
- Giugno 2008 sino ad oggi **Titolare**,
 Iomammata&Tu Bed & Breakfast – Marina di Alliste (LE)
 Customer care ed accoglienza degli ospiti, promozione turistica della struttura, preparazione buffet colazione con articoli da pasticceria in conformità con gli standard di qualità e normative relative.
- Febbraio 2010 sino ad oggi **Titolare**,
 Mandorie e Miele S.a.s. Di Agnese Cimino e C. – Alliste (LE)
 Preparazione di tutti gli articoli da pasticceria in conformità con gli standard di qualità, normative ed indicazioni di intolleranze, rispetto dei requisiti di produzione per tutti gli aspetti.
 Garanzia della comprensione da parte di tutto il personale delle aspettative e dei parametri degli obiettivi e del lavoro quotidiano nel laboratorio.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Aprile 2002 **Laurea:**
 "Storia e conservazione dei Beni Architettonici e Ambientali"
 (equivalente ad Architettura quinquennale) punti 110/110
 I.U.A.V. –Istituto UniversitarioArchitettura Venezia
- "Archeologia e Conservazione dei Beni Archeologici", 16 crediti formativi
- Abilitazione professionale* e iscrizione all'Albo degli Architetti, Pianificatori e Conservatori della prov. di Lecce
- Post-Laurea:**
 Master II livello s.i.d.art. "Ricercatore Esperto nel settore del Monitoraggio e della Diagnostica dei Beni Culturali" maggio 2004-gennaio 2006 (prima in graduatoria e vincitrice di borsa di studio)
 Corso di specializzazione "Le pietre da costruzione e decorative delle regioni d'Italia"
 Work-shop internazionale "Stratigrafia degli elevati: le nuove tecniche di indagine"
 Master II livello "Management dei Beni Culturali" ottobre 2006-dicembre 2007

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
inglese	C2	C2	C2	C2	C2
	Toefl				
francese	A2	B1	A2	A2	A1

Livelli: A1/A2: Livello base - B1/B2: Livello intermedio - C1/C2: Livello avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze organizzative e gestionali

- Leadership: sono stata a capo di diversi progetti
- Senso organizzativo (grazie all'esperienza come architetto di cantiere)
- Buona esperienza nella gestione di pianificazione di progetti ed obiettivo
- Spirito d'intraprendenza
- Esperienza in teambuilding e teamworking

Competenze professionali

- Buona tempestività e prontezza di reazione alle situazioni difficili, grazie alle esperienze lavorative caratterizzate dal contatto prolungato con i clienti, in Italia e all'estero

Competenze informatiche

- Ottima padronanza degli strumenti Microsoft Office (Word, Excel e PowerPoint)
- Conoscenza di base delle applicazioni di progettazione grafica (Adobe Illustrator e PhotoShop)
- Ottima padronanza dei programmi di grafica CAD - REVIT

PUBBLICAZIONI

Collaborazione con alcune ricette nei testi:

"La Puglia che mangia differente. Ricettario di cucina inclusive" in collaborazione con le Camere di Commercio di Bari, Brindisi e Foggia e CucinaMancina

"Cucina differente. 80 ricette per gli intolleranti, gli esigenti e i curiosi golosi" di Lorenza Dadduzio, Flavia Giordano, 2016, GRIBAUDO editore

"Erbe spontanee. Impariamo a riconoscerle, cucinarle, conservarle" di Carlo Mininni, Lorenza Dadduzio e Massimiliano Renna, 2018, GRIBAUDO editore

CONFERENZE E CORSI

Collaborazione con il gruppo di cucina etica "Cucina Mancina" dal 2014, con la Scuola del Gusto di Bari per conferenze e corsi di cucina consapevole.

Relatrice per le giornate "Arte Bianca" in collaborazione con AIC

(Associazione Italiana Celiachia) corso di formazione e aggiornamento per i docenti presso l'Istituto Alberghiero di Molfetta (BA)

Collaborazione con APP (associazione Pizzaioli Professionisti) "Cucina Mancina" dal 2016 per la formazione in ambito di pasticceria senza glutine e vegana.

Collaborazione e relatrice per l'Associazione Italiana Pasticceri, e l'Associazione Pasticceri Salentina durante le manifestazioni nazionali Agro.Ge.Pa.Ciok (LE), Sigep (Milano-Rimini), e le manifestazioni internazionali Gluen free-EXPO.

Relatrice e formatrice presso l'Istituto Alberghiero (Molfetta) A.A.2016-2017 in relazione agli impasti senza glutine e lavorazione di pasti alternativi.

Alliste 27/11/2018

In Fede



Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003, il Reg. (UE) n. 679/2016 (c.d. GDPR)



Consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, dichiaro che quanto sopra corrisponde a verità



In allegato copia del documento d'identità