

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome: **MARUSCA ROSSETTI**
Indirizzo: **VIA G. PUCCINI N. 18, CASINE DI OSTRA, 60019, ANCONA**
Telefono:
Fax:
E-mail:
Nazionalità: **Italiana**
Data di nascita: **07/08/78**

ESPERIENZA LAVORATIVA

- (dal 2004 al 2009)
Cameriera presso la sala banchetti "Villa Honorata" di Serra de' C
2005 - 2006 - 2007-2008-2009
• Nome e indirizzo del datore di lavoro
Multieventi srl, via Porcozzone n. 10, Ripe, Ancona
• Tipo di azienda o settore
Terzo settore
• Tipo di impiego
Contratto a tempo indeterminato
• Principali mansioni e responsabilità
Cameriera
• Date (nov.2004- dic. 2005)
Cameriera presso il ristorante "La Taverna degli Archi" di Bel
periodo novembre 2004 -aprile 2005

• Nome e indirizzo del datore di lavoro
Di Ciotola Antonio, Via Comune Vecchio, 26, 60030, Belvedere C
• Tipo di azienda o settore
Terzo settore
• Tipo di impiego
Contratto a tempo determinato
• Principali mansioni e responsabilità
Cameriera
• (dal 1/09/2005 al 31/08/2008)
Servizio Civile Nazionale presso la P.A. Croce Verde - Onlu
mansioni di Autista - Milite Soccorritore Emergenza 118.

• (nov.2004- dic. 2005)
Cameriera presso il ristorante "La Taverna degli Archi" di Belvede
novembre 2004 -aprile 2005

Comune di Ostra (AN) - Arrivo
Prot. N. 0009619 del 12-08-2019
Categoria 1 Classe 8 Fascicolo



- (marzo-maggio 2004) Lavoro part-time presso l'università di Macerata al prestito bibliotecario del Dipartimento di Diritto Privato marzo-maggio 2004.
- (estate 2003) Cameriera presso il ristorante "Delle Rose" di Marina di Montemarciano estate 2003;
- (giugno-luglio 2000) Lavoro part-time presso l'università di Macerata al Centro di Informatica Giuridica Applicata (CIGA) e al prestito bibliotecario della Biblioteca centrale giugno-luglio 2000;
- (maggio 2000) Vendita promozionale prodotti linea di abbigliamento NOSE presso il locale "Mamamia" di Senigallia maggio 2000;
- (1996-2003) Cameriera presso il ristorante "La Cantinella" di Ostra periodo 1996-2003;
- (anno 1997) Stagione estiva come cameriera presso l'albergo "Hollywood" anno 1997;
- (1995-1996) Apprendista cucitrice presso la ditta "Le Mans s.r.l." di Senigallia periodi estivi anni 1995/1996;

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- (marzo 2014) Retraining BLS-IRC marzo 2014;
- (giugno 2013) Retraining aggiornamento BLS-IRC nuove linee guida giugno 2013;
- (ottobre 2012) Esame di Stato e abilitazione alla professione ottobre 2012;
- (settembre 2011-luglio 2012) Corso per difensore d'ufficio indetto dalla Camera Penale di Ancona settembre 2011- luglio 2012;
- (dicembre 2008-dicembre 2011) Svolgimento della pratica forense presso lo studio dell'Avv. Gianni Marasca di Ancona dicembre 2008- dicembre 2011.
- (aprile 2008) Laurea in Giurisprudenza presso l'Ateneo di Macerata in data 29 aprile 2008 con voti 110 su 110 e conferimento della lode.
- (giugno 2007) Retraining aggiornamento BLS-IRC nuove linee guida giugno 2007;
- (luglio 2007) Corso di "PTC Base (Traumatologia)" luglio 2007;
- (maggio 2006) Corso di "Esecutore PBL-IRC" maggio 2006;
- (aprile 2005) Corso di "Esecutore BLS-IRC" aprile 2005;
- (settembre-ottobre 1997) "3° corso teorico pratico di primo soccorso" tenuto dalla P.A. "Croce Verde" di Ostra aprile 2003 ;
- (anno 1997) Corso di formazione per operatori e volontari nel campo delle infezioni da HIV-AIDS settembre-ottobre 1997;
- (anno 1997) Maturità scientifica conseguita presso l'Istituto "Enrico Medi" di Senigallia nell'anno 1997.

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

INGLESE

BUONO

BUONO

ELEMENTARE

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.

BUONE CAPACITÀ DI RELAZIONARSI CON GLI ALTRI E DI LAVORARE IN GRUPPO ACQUISITE GRAZIE AL COINVOLGIMENTO IN ASSOCIAZIONI SPORTIVE E DI VOLONTARIATO, NONCHÉ IN AMBITO LAVORATIVO, NELLO SPECIFICO NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE.

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.

BUONE CAPACITÀ DI COORDINAMENTO E AMMINISTRAZIONE DI PERSONE MATURETE NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE, COORDINANDO CON INCARICO DI REFERENTE IL TEAM DI CAMERIERI.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

[Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite.]

PATENTE O PATENTI

Patente A e B