

KATIA SARAZZI

392-7744112 Katia.sarazzi@gmail.com

Via Laura, 14 18100 Imperia Imperia

PROFILO

Carattere estroverso, predisposto alla comunicazione ed all'ascolto delle persone. Volontaria di Protezione Civile e Antincendio, svolto missione umanitaria presso i terremotati dell'Aquila; Allenatrice di pallavolo militata presso la società "Golfo di Diano" e "Volley Team Arma di Taggia"; conseguito la qualifica di "allenatore di 2° grado, 3° livello giovanile" presso il FIPAV Liguria, nel 2018 e 2019 come allenatrice presso il gabbiano volley di Andora in qualità di Allenatore della prima squadra in serie "C".

ESPERIENZA

Titolare, Il Gatto Famelico - Marzo 2020 - Maggio 2022

Azienda individuale nel settore Eno-Gastronomico, che inizia come chef a domicilio, per poi allargarsi secondo le richieste di mercato in azienda di catering e banqueting.

Aiuto Cuoco, Ristorante "Dalla Padella alla Brace" - Ottobre 2021 - Maggio 2022

Ristorante con clientela locale e turistica.

Cuoca, Responsabile di Cucina, Ristorante "La Terrazza sul Golfo" - Giugno 2022 in corso

Ristorante con clientela locale e turistica.

Stage Formativo Presso il Ristorante "Il Caminetto" di Diano Marina

Barista/Cuoca, Bar 24 Giugno, Imperia - 2005-2012

Bar/ristorante prettamente dedicato a lavoratori o famiglia.

ISTRUZIONE

**Istituto Tecnico Statale Commerciale e per Geometri "G. RUFFINI" di Imperia —
DIPLOMA RAGIONERIA -1993/1998**

**Scuola Edile di Imperia - Comitato Paritetico Territoriale - DIPLOMA DI CUOCO -
2019/2020**

Corso Pratico di Pasticceria Completo di 36 ore (settembre-ottobre 2021)

Attestato di Idoneità del corso di Formazione per gli OSA e gli Alimentaristi del settore della produzione, manipolazione, somministrazione, vendita, trasporto di prodotti alimentari - 2020

Corso di Specializzazione CUCINA MOLECOLARE

- Scienze molecolari e analisi sensoriale – Utilizzo del sifone a N₂O – Gelatine
- Creazione di Spume
- Sferificazione – Emulsioni – Sottovuoto

Italian Food Academy

Italiana Food Associazione culturale - Piazza IV Novembre 4 - 20124
Milano

Certificato HACCP III LIVELLO

Corso per i titolari delle attività alimentari o per i responsabili del sistema di autocontrollo alimentare in qualsiasi attività (valido anche per la manipolazione).

SA-SICUREZZA e AISILIA (Ass. Italiana Sicurezza sul Lavoro e Igiene Alimentare)
