

CURRICULUM VITAE

COGNOME E NOME Cappellazzo Silvia

RESIDENZA

TELEFONO

EMAIL cappellazzosilvia@libero.it

SITO www.silviacappellazzo.it

LUOGO E DATA DI NASCITA Treviso - 2 ottobre 1978

Vegana dal 1994

STATO CIVILE Nubile

CITTADINANZA Italiana

AUTOMUNITA Si

FORMAZIONE SCOLASTICA Diploma di Ragioneria e Perito Commerciale conseguito presso l'Istituto Tecnico Commerciale "J. Riccati" di Treviso nell'anno 1996/97.

Diploma di Naturopata conseguito presso l'Istituto "Rudy Lanza" nell'anno 2005/2008. Materie trattate: principi della naturopatia, anatomia, fisiologia, patologia, floriterapia di Bach, riflessologia plantare, iridologia, fitoterapia, nutrizione orto molecolare, intolleranze alimentari, alimentazione naturale, basi di biochimica, medicina cinese, aromaterapia.

PUNTEGGIO CONSEGUITO 60/60

FORMAZIONE COMPLEMENTARE Attestato di frequenza tecniche culinarie presso l'istituto alberghiero di Treviso anno 1999/2000.

Corso di cucina vegetariana con Graziella Migot a Treviso nel 2005.

Showcooking di cucina vegetariana con Cristiano Bonotto a Gorizia - agosto 2013.

Showcooking e corsi di formazione di cucina naturale vegana con lo chef Simone Salvini.

Corso professionalizzante in alta cucina naturale vegana presso Joia Academy.

LINGUE STRANIERE Studio della **lingua inglese** per sei anni e della **lingua tedesca** per cinque anni.

CONOSCENZE
INFORMATICHE

- Sistemi operativi: dos, Window 95, 98, 00.
- Pacchetti applicativi: Office 7.0 97 e 98 (Word, Excel, Access), Publish 98, 00, ODBC.
- Internet.
- Autocad.

ESPERIENZE
LAVORATIVE PIU'
SIGNIFICATIVE IN
CAMPO CULINARIO
ED OLISTICO

- **Docente di cucina naturale vegetale** presso l'**Università del Gusto** di Vicenza, il centro di formazione Atelier della Formazione di Rossano Veneto, l'Ascom di Treviso, Rogi di Montegrotto, percorsi formativi rivolti ai professionisti.
- **Consulente di cucina naturale vegetale** per diverse strutture ristorative nel nord d'Italia. In particolare responsabile dell'area ristorativa vegana del Ristorante Comandi di Dolo.
- **Assistente e collaboratrice dello chef stellato Simone Salvini** in diversi ambiti: Vinitaly di Verona, Università del Gusto di Vicenza, Festival Vegetariano di Gorizia, eventi a Bologna, Macerata, Milano, Roma.
- **Collaboratrice** di cucina naturale presso il ristorante stellato **LA MONTECCHIA** di Selvazzano Dentro Padova da giugno a luglio 2016.
- **Veganchef** presso il ristorante vegano senza glutine FLORA di Verona fino al 31/01/16.
- Stage come aiuto chef presso il ristorante vegano OPS! di Roma di Simone Salvini – dicembre 2013 - gennaio 2014 - aprile 2014 - luglio 2014.
- Assistente dello chef Simone Salvini durante il corso di formazione per professionisti organizzato dall'APPE di Padova – ottobre/novembre 2013.
- Chef presso l'Abbazia di Spineto per seminari di yoga e

cucina vegana – dal 2014.

- **Dal 2006 insegnante di cucina naturale vegetariana e vegana** a Treviso, Venezia, Padova, Rovigo, Vicenza, Verona.
- Aiuto cuoco negli orari serali presso i ristoranti “IL BORGO ANTICO” di Casier (TV), “DA PINO” di Treviso, “TRATTORIA AL SILE” di Casier (TV), “DA FERNANDA” di Silea (TV) – 2001-2005.
- Aiuto chef a tempo pieno presso ristorante “DA ALFREDO” di Treviso - 2001.
- Aiuto chef presso servizio catering del ristorante “EL TOULA” di Ponzano Veneto (TV).
- Aiuto chef a tempo pieno presso il ristorante “DA ODINO” di Quarto d’Altino - 2000.

La sottoscritta Silvia Cappellazzo presa visione dei diritti previsti autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del Dlgs 196/2003 unicamente per scopi finalizzati all’instaurazione di un eventuale rapporto di lavoro.

Silvia Cappellazzo