

GIULIA VASSALLO



WORK EXPERIENCE

Gennaio 2021- in corso

Proprietaria e capo pasticciere

Luglio 2019- Luglio2020

Hotel Lutetia *****

Palace 2019
45 Boulevard Raspail
75006, Paris
Chef de Partie Patisserie

Novembre 2017- Giugno 2019

Pierre Hermé Paris

Concept store 86 Champs Elysées
75008, Paris
Chef de Partie Patisserie

Ottobre 2016- Ottobre 2017

Restaurant St. Hubertus ***

Hôtel e spa Rosa Alpina,
The Leading hotel of the World
San Cassiano in Badia (BZ), Italie
Sous-Chef Pâtisserie

Maggio 2016- Ottobre 2016

Restaurant St. Hubertus ***

Hôtel e spa Rosa Alpina,
The Leading hotel of the World
San Cassiano in Badia (BZ), Italie
Chef de Partie Pâtisserie

Dicembre 2015- Aprile 2016

Acherer Patisserie.Blumen

Relais dessert
Brunico (BZ), Italie
Apprendistato Pâtisserie

EDUCAZIONE & TRAINING

2015-2016	ALMA, <i>La scuola internazionale di Cucina Italiana</i> <i>Corso Superiore Pasticceria</i> Colorno (PR) Italia
Novembre 2014	Natale e cioccolato, training pratico 5 Stelle Ricevimenti, Genova, Italia
Gennaio 2014	Sfoglia, training pratico 5 Stelle Ricevimenti, Genova, Italia
Novembre 2013	Cioccolato e praline, training pratico 5 Stelle Ricevimenti, Genova, Italia
Marzo 2013-Settembre 2013	PASTICCERE cod. ISTAT 6.5.1.3.1.19 IAL Liguria, Genova, Italia
2011- 2015	Laurea in lingue e Letterature Moderne per L'impresa e il Turismo Università degli Studi di Genova (GE) Italia Inglese, Spagnolo
2006-2011	Diploma classico Liceo Classico A. D'oria, Genova, Italia

LINGUE

Italiano, madrelingua

Inglese, C1

Francese, C1

Spagnolo, B2