



# Roberto Annunziata

Addetto al confezionamento  
su macchine automatiche

E-Mail  
annunziata89@yahoo.com

Telefono  
3273009079

Indirizzo  
Via Prisco di Prisco, 80044,  
Ottaviano, Italia

Data Di Nascita  
01/08/1989  
San Gennaro Vesuviano

Nazionalità  
Italiana

Patente Di Guida  
B

Genere  
Uomo

Stato Civile  
Celibe

## Lingue

Italiano Nativo

Inglese Di base

Francese Di base

## Presentazione

## Istruzione e Formazione

### Ragioniere e Perito Industriale IGEA, ITCG "A. Giordano"

San Giuseppe Vesuviano | 11/09/2003 - 30/06/2008

### Eipass 7 Moduli User, Certipass

| 01/06/2020 - 01/06/2020

I fondamenti dell'ICT

Navigare e cercare informazioni sul Web

Comunicare e collaborare in rete

Sicurezza informatica

Elaborazione testi

Fogli di calcolo

Presentazione

### Attestato per addetti alle attività connesse all'igiene degli alimenti, Assofram

Casoria | 17/09/2020 - 17/09/2020

Corso di formazione per addetti alla produzione, somministrazione, manipolazione degli alimenti ed ha superato con esito positivo la prova finale del corso di Alimentarista - ADDETTO LIVELLO DI RISCHIO 2.

### Formazione ed Infortuni sul Lavoro - Rischio Medio, Istituto Campano per la Formazione Professionale

Montesarchio | 13/06/2019 - 13/06/2019

Corso di Sicurezza e Salute sul mondo del Lavoro.

Scade il 13/06/2024

### Roasting Foundation - SCA, Espresso Academy

Firenze | 19/01/2022 - 19/01/2022

Un corso rivolto a chi comincia il suo percorso come tostatore. Dalla macchina giusta per una piccola azienda, una micro roastery o un "home roaster" fino alle fasi della tostatura, il crack, il degasamento, la miscelazione. Una larga sessione pratica alla macchina tostatrice completa il corso.

Certificazione rilasciata dalla Specialty Coffee Association.

### Roasting Intermediate SCA, Espresso Academy

Firenze | 24/02/2022 - 25/02/2022

Dopo il corso di base, nel livello intermedio si affronta la gestione dei profili di tostatura e si introduce l'uso dei software per gestire e replicare il processo. La parte pratica è importante (e non facile!).

Certificazione rilasciata dalla Specialty Coffee Association

### **Brewing Foundation-SCA, Espresso Academy**

Firenze | 19/02/2022 - 19/02/2022

Il Corso base di Coffee Brewing inizia spiegando le differenze fra i vari strumenti e le varie tecniche utilizzate, prima di passare a illustrare i concetti di base del brewing: ideal cup, la turbulence, il TDS e così via. Per ogni strumento, dal V60, al Chemex, al cold brew, molte prove pratiche e test, variando i parametri come la macinatura, le temperature di estrazione

Certificazione rilasciata dalla Specialty Coffee Association

### **Green Coffee Foundation - SCA, Espresso Academy**

Firenze | 21/04/2022 - 21/04/2022

Il Corso Green Coffee Foundation ha una panoramica della classificazione del caffè verde nei diversi paesi produttivi in base alle dimensioni, alla densità e al numero di difetti presenti in un campione e sul funzionamento del mercato del caffè verde, il trasporto verso i paesi produttori e la conservazione ottimale durante lo stoccaggio dello stesso in torrefazione.

Con certificazione rilasciata dalla Specialty Coffee Association.

### **Green Coffee Intermediate-SCA, Espresso Academy**

Firenze | 21/09/2022 - 22/09/2022

Nel corso intermedio di Green Coffee SCA si va in profondità sulle varietà di caffè, si studiano le tecniche agronomiche in piantagione, i periodi di raccolto. si affronta la valutazione in cupping, le tecniche di decaffeinizzazione e le certificazioni.

Certificazione rilasciata dalla Specialty Coffee Association.

### **Sensory Skills Foundation - SCA, Espresso Academy**

Firenze | 26/06/2022 - 26/06/2022

Gli organi di senso e le sensazioni che questi ci inviano sono il primo passaggio del nostro percorso. Quindi la capacità di riconoscere i taste di base, amaro, acidità, dolcezza nonché corpo e astringenza.

Ancora, i flavour: dal tostato al fruttato ai difetti, al come questi derivino da varietà, processi di lavorazione e di tostatura.

Certificazione rilasciata dalla Specialty Coffee Association.

### **Sensory Skills Intermediate - SCA, Espresso Academy**

Firenze | 23/09/2022 - 24/09/2022

Il livello intermedio di Sensory Skills approfondisce le diverse tipologie di acidi e la capacità di riconoscimento dei gusti e dei

flavour, anche per gradi di intensità. Si entra nello specifico della gestione da parte dello studente di sedute di cupping e triangolazione.

Certificazione rilasciata dalla Specialty Coffee Association.

### **Introduction to coffee - SCA, Espresso Academy**

Firenze | 31/01/2022 - 31/01/2022

Corso di introduzione al mondo del caffè: origini, provenienza e modi di estrazione.

Certificazione rilasciata dalla Specialty Coffee Association.

### **Barista Foundation - SCA, Torrefazione Castorino**

Salerno | 22/11/2022 - 22/11/2022

Questo corso è pensato per chi ha appena rivolto alla professione di barista o vorrebbe farlo, così com'è dedicato a coloro che già lavorano in questo settore ma vogliono ristrutturare la loro professionalità partendo da due parole: qualità e conoscenza.

Certificazione rilasciata dalla Specialty Coffee Association.

### **Attestato di Dattilografia, CFT Campania**

Ottaviano | 01/02/2022 - 06/03/2022

Corso di addestramento professionale di dattilografia digitale - 200 ore

### **Conduzione di Carrelli Semoventi con conducente a bordo, Formindustria**

Trieste | 19/09/2019 - 21/09/2019

Attestato di abilitazione alla conduzione di Carrelli Semoventi con conducente a bordo.

### **Corso Sicurezza sul Lavoro, Gruppo Scudo**

Prata di Pordenone | 28/08/2019 - 05/10/2019

Corso per Lavoratori in Materia di Sicurezza sul Lavoro - Settore Legno.

## **Esperienza Lavorativa**

### **Titolare, Glamour**

Grumo Nevano | 01/04/2010 - 31/12/2018

Attività in proprio con Partita Iva che si occupava di vendita e applicazioni di finissaggi per calzatura

### **Addetto alla logistica, Amazon**

Casirate d'Adda | 12/11/2018 - 12/01/2019

Addetto alla movimentazione di merce interna presso il Sport Center di Amazon a Casirate d'Adda (BG).

### **Addetto alla produzione, Maxtris-Italiana Confetti**

Scisciano | 01/04/2019 - 31/07/2019

Conducente macchine automatiche alimentari, addetto alla confettatura del prodotto finito.

### **Addetto al confezionamento, Friul Intagli**

Portobuffolé | 17/08/2019 - 30/11/2019

Addetto al confezionamento, operatore di linea in azienda del settore legno.

### **Addetto al confezionamento, Kimbo**

Melito di Napoli | 29/06/2020

Conducente linea automatica per la produzione di capsule e cialde.

## **Corsi**

### **Corso professionale di assaggio e cupping del caffè , Espresso Academy**

26/06/2022 - 26/06/2022

### **Corso di assaggio e cupping del caffè - Livello Intermedio, Espresso Academy**

23/09/2022 - 24/09/2022

### **Corso di tostatura e miscelazione del caffè , Espresso Academy**

09/05/2021 - 09/05/2021

### **Corso di caffetteria base, Espresso Academy**

07/11/2022 - 07/11/2022

## **Interessi**

Sono dirigente di una squadra dilettantistica che milita nel campionato di Promozione Campania

AUTORIZZO IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI CONTENUTI NEL MIO CURRICOLO VITAE IN BASE AL DLGS 196 DEL 30 GIUGNO 2003 E ALL'ART. 13 DEL GDPR.

*Roberto Amante*