




Pasticcere esperto e docente con una forte passione per la gastronomia dolciaria. Ho sviluppato curricula all'avanguardia e pratiche didattiche coinvolgenti, mirate a ispirare la nuova generazione di pasticceri. Sono determinato a trasmettere la mia conoscenza e la mia arte per formare professionisti altamente qualificati nel settore.

Membro- Socio CONPAIT Sicilia.

 **roberta_caruso1@virgilio.it**

 **VIALE ROSARIO ANGELO
LIVATINO, SNC**

 **+393283433896**

 **23Ago, 1984**

 **Italiana**

- **Pasticceria**
- **Cucina**
- **Pasticceria da ristorazione**
- **Decorazione**
- **cake design**
- **basi della pasticceria**
- **merceologia**
- **foodcost**
- **torte a piani**
- **pasticceria moderna**

LINGUE

Inglese | Livello avanzato PROF.SSA

COMPETENZE

Roberta Caruso

ESPERIENZA

Attuale

PROF.SSA

Messina, Italia

- Docente esperto con oltre 15 anni di esperienza nell'insegnamento nella scuola secondaria di I e II grado e nella gestione di classi multidisciplinari.
- Capacità comprovata di sviluppare programmi educativi innovativi e personalizzati per migliorare l'apprendimento degli studenti.

- **Eccellenti competenze comunicative e relazionali per motivare e coinvolgere gli studenti in ambienti di apprendimento dinamico.**

Attuale

DOCENTE

Istituto Collegio S.Ignazio. Messina, Italia

Docente di Italiano, Storia e Geografia

- **Docente esperto nella scuola secondaria di I e II grado con comprovata capacità di insegnare italiano, storia e geografia in modo coinvolgente e innovativo.**
- **Specialista nell'elaborazione di piani didattici personalizzati per studenti della scuola secondaria, favorendo l'apprendimento critico e interdisciplinare.**
- **Capacità consolidata di integrare metodologie didattiche tradizionali e digitali per migliorare la comprensione e l'interesse degli studenti verso italiano, storia e geografia.**
- **Esperienza pluriennale nella gestione di classi eterogenee, promuovendo un ambiente inclusivo e stimolante per l'apprendimento.**
- **Abilità nel coordinamento di progetti educativi e attività extracurricolari che valorizzano la cultura e la storia locale e nazionale.**

BAKE OFF ITALIA 11

**Real Time- Discovery Channel-
Warner Bros.**

**Milano (MI),
Italia**

ake O Italia- Programma TV prodotto da Banijay, Discovery Channel, Real Time TV 05/2023 - 07/2023 Finalista del XI edizione del programma Ho preso parte al programma TV bake O Italia tratto dal format britannico Bake O , programma TV volto all'individuazione del miglior pasticcere amatoriale d'Italia. Sono una dei quattro finalisti

dell'undicesima edizione. Ho gareggiato per 15 puntate (su 15 totali), avendo in attivo la realizzazione di 45 dessert di cui 15 d'autore, proposte dai giudici (chef Ernst Knam, chef Damiano Carrara, chef Tommaso Foglia, della giornalista e scrittrice Clelia D'Onofrio, della giornalista e presentatrice Benedetta Parodi).

- Maggio 2025**

Attuale

 - **PASTRYCHEF-CHEF**
Ristorante Civico 147 . Milazzo (ME), Italia
 -
 - **Specializzato nella preparazione di dessert artigianali utilizzando tecniche tradizionali e moderne.**
 - **Abilità nel bilanciare sapori e presentazioni per offrire esperienze gastronomiche uniche e memorabili.**
 - **Competente nell'ideazione di menù stagionali e personalizzati per soddisfare le esigenze di clienti esigenti.**
- Dicembre 2025**

Attuale

 - **DOCENTE FORMATORE PRESSO CORSI DI FORMAZIONE REGIONALE SIAPA (Milazzo)**
 - **DOCENTE FORMATORE PRESSO CORSI DI FORMAZIONE REGIONALE ASSOME (MESSINA)**
 -
 - **PASTRYCHEF**
 -
 - **Lia Ci Si . Barcellona Pozzo di Gotto (ME), Italia**
 - **Capacità comprovata nella gestione di cucine professionali e nella supervisione di team culinari ad alte prestazioni.**
 - **Specializzato nella preparazione di dessert artigianali utilizzando tecniche tradizionali e moderne.**
 - **Passione per l'innovazione culinaria e l'aggiornamento continuo sulle tendenze del settore pasticceria e cucina.**
 - **Eccellenti capacità organizzative e di gestione del tempo per mantenere elevati standard di produzione in ambienti dinamici.**
- Feb 2024**

Maggio 2025

 - **PASTRY CHEF**
Il Tuppo. Milazzo (ME), Italia
 - **Esperto pasticciere specializzato nella creazione di dolci mignon di alta qualità per il banco pasticceria, con attenzione ai dettagli e presentazione impeccabile.**
 - **Esperienza nella creazione di ricette originali e personalizzate per dolci mignon, ottimizzando tempi e costi di produzione nel settore pasticceria.**
- Ott 2023**

Gen 2024

 - **BRAND AMBASSADOR**
Nutmako- Pistì. Govone (CN), Italia
 - **Rappresentato con successo marchi di dessert di alta gamma, aumentando la visibilità e la fedeltà del cliente attraverso strategie di marketing mirate.**
- Set 2024**

Feb 2025

 - **BRAND AMBASSADOR**
Unita Ingredients.
 - **Farine Amica Geniale**
 - **Farine MullMix Professional**
- Nov 2024**

Giugno 2025

Amidi- Amideria il Cervo
Zuccheri- Pida Zuccheri

BRAND AMBASSADOR

2024

Silikomart. Pianiga (VE), Italia
BRAND AMBASSADOR
LoveKasa. Milazzo, (ME) Italia

RESPONSABILE DELLA COMUNICAZIONE

Istituto Collegio S.Ignazio.

- Gestisco strategie di comunicazione e campagne pubblicitarie per istituzioni scolastiche, migliorando la visibilità e l'immagine dell'organizzazione.
- Coordino campagne di comunicazione integrata per promuovere eventi e iniziative educative nel settore scolastico.
- Sviluppo contenuti multicanale per canali digitali e tradizionali, garantendo coerenza e impatto nel messaggio istituzionale.
- Organizzo eventi e conferenze stampa per valorizzare i progetti e le iniziative promosse dall'istituto scolastico.

ISTRUZIONE

Mar 2008

LAUREA IN STORIA
Università degli studi di Messina. Facoltà di lettere e filosofia

Giu 2004

LICEO SCIENTIFICO
A. Meucci.

SUCCESSI

- Finalista del programma tv BAKE OFF ITALIA 11 in onda sui canali REAL TIME, DISCOVERY CHANNEL, WARNER BROS anno 2023.
 - Finalista concorso di alta pasticceria presso la scuola INCIBUM- Pontecagnano (SA) anno 2024;
 - 13 luglio 2024: demo "Eventi DiVini" presso Castello di Milazzo (ME) con riconoscimento come miglior pasticcere innovativo della città mamertina;
-

CERTIFICATI E CORSI

EIPASS- informatica.

- 7 moduli user;
- EIPASS standard;
- Lim;
- Tablet;
- It security sicurezza informatica.

Masterclass sui lievitati con il Maestro Gabriele Bonci.

SHOWCOOKING /MASTERCLASS /DEMO

ShowCooking /Masterclass /Demo svolti in qualità di pastrychef e chef:

- 9 dicembre 2023: showcooking evento "street food" a Milazzo (ME) evento in piazza;
- 12 aprile 2024: showcooking cena a 6 mani "Italia - Slovenia" Chef Rock Jezèrsek, Chef Janez Bratovz presso Pozzo di Gotto (ME)
- 21 giugno 2024: showcooking Sagra dell'arancia presso Gualtieri Sicaminò con i maestri pasticceri Chef Soccorso Colosi, Rosario Zappalà, Chef Salvatore Rema.
- 13 luglio 2024: demo "Eventi DiVini" presso Castello di Milazzo (ME) con riconoscimento come miglior pasticcere innovativo della città mamertina;
- 23 Luglio 2024, Bakery Night.-showcooking Conscio di Casale sul Sile (Treviso)
- 26 luglio 2024: masterclass "Renaissance", tributo a Frank Sinatra presso l'arena di Lercara Friddi (PA);
- 7 novembre 2024:masterclass "tartufo siciliano, vino & bollicina". Cena a tema tartufo, promessa da Tartu & T in tale occasione, ho gestito sia il menù salato, sia la parte dei dessert. Presso Lia Ci Si?, Barcellona Pozzo di Gotto;
- 11 novembre 2024: masterclass "pasticceria Lab- eri potest" realizzazione di panettoni artigianali con i detenuto ed annessa vendita di bene cenza, Taranto (TA)
- 28 novembre 2024:showcooking "i grandi lievitati e la cucina molecolare" cucina quattro mani con il Bakery chef Antonio Palana, Barcellona Pozzo di Gotto (ME)
- 6 dicembre 2024: showcooking "gala di bene cenza" cena a quattro mani con Chef Giuseppe Geraci presso Hotel Ristorante Redebora a Torregrotta
- 19 dicembre 2024: showcooking "Chocolat" cena a quattro mani facente riferimento al celebre lm, con Che ci si? Barcellona Pozzo di Gotto (Me);
- 18gennaio 2025: demo "Sigep World" presso stand azienda nutkao, Rimini (RN)
- 19gennaio 2025: demo "Sigep World" presso stand azienda Mullmix e Amideria Il Cervo;
- 21 Febbraio e 21 Marzo: showcooking cena "zero ri uti" per Lions Club sezione di Castoreale- Barcellona Pozzo di Gotto;
- 9 marzo 2025: Masterclass Corso di pasticceria da colazione a scopo bene co per L'associazione ABFO a Taranto;

- **22 marzo 2025: showcooking "Il cervo" cena a quattro mani presso il ristorante Civico 147 a Milazzo (Me);**
- **24 Marzo 2025: Showcooking presso DULCISSIMA -Parco Corolla Milazzo (Me);**
- **15 maggio 2025: demo ospite radiofonica presso "Stasera con Jo" canale 89. Streaming, TV e Radio;**
- **18 maggio 2025: showcooking Sagra dell'arancia presso Gualtieri Sicaminò con i maestri pasticceri Chef Soccorso Colosi, Rosario Zappalà;**
- **8 Giugno 2025: demo partecipazione al programma webradio di Roma Radio Tre "la scienza in credenza"- Roma (RM);**
- **15 Giugno 2025: Masterclass Chef per l'evento organizzato dall'Università di Bari "CuciniAMO insieme". Trani (BA);**
- **25/7/2025: masterclass e showcooking TRIADE DEL GUSTO- Degustazione a 6 mani. Eolian Milazzo Hotel- Milazzo (ME).**
- **27/9/2025 - Mylae Gusti. Showcooking dessert d'autore. Milazzo(ME);**
- **6/10/2025- Masterclass DONIAMOCI- Radice Pura- Giarre (CT)**
- **18/10/2025- Masterclass- Showcooking Messina Street Food- Messina (me)**
- **17/01/2026- Docente Masterclass SIGEP RIMINI (rm) PER CONPAIT ITALIA**
- **22/02/2026- DEMO LIVE PRESSO RHS CATANIA per CONPAIT ITALIA**
- **7/03/2026 MASTERCLASS PRESSO EVENTO "Dulcissima" Parco Corolla Milazzo (ME)**

