

Rosaria Converti

Docente | Coordinatrice | Esperta Sommelier AIS

■ Via A. Gramsci 14, Somma Vesuviana (NA)

✉ convertirosaria@gmail.com

■ 334 814 5769

PROFILO PROFESSIONALE

Docente a tempo indeterminato con **trentacinque anni di servizio**, dall'anno scolastico 1991 ad oggi. Empatica, con ottime capacità di ascolto, comunicative, di interazione e di collaborazione che le permettono di realizzare attive e costruttive relazioni con le famiglie degli alunni. Sensibile ed attenta ai bisogni educativi e affettivi, interagisce con i bambini osservandone in primis i comportamenti e le reazioni, al fine di stimolarne l'autonomia, la creatività e l'apprendimento.

ESPERIENZE DI SUPPORTO

- Coordinatrice di intersezione
- Coordinatrice di supporto
- Fiduciaria di plesso
- Funzione strumentale: sostegno ai docenti
- Referente di progetto
- Tutor neo assunti

Delegata sindacale nella contrattazione di istituto.

ESPERIENZE TEATRALI GIOVANILI

Fin dalla giovane età ha coltivato una forte passione per il teatro, partecipando attivamente a rappresentazioni teatrali scolastiche e amatoriali. Queste esperienze hanno contribuito a sviluppare spiccate doti comunicative, espressive e di gestione del pubblico, competenze oggi preziose nel contesto educativo e nella relazione con i bambini e le famiglie.

FORMAZIONE ENOLOGICA

Diploma Sommelier – AIS

Diploma di Sommelier conseguito presso l'Associazione Italiana Sommelier (AIS), con percorso triennale di approfondimento sulla cultura del vino, abbinamento cibo-vino, degustazione sensoriale e conoscenza delle principali DOC/DOCG italiane ed estere.

*"C'è un duplice vantaggio nell'insegnare perché mentre si insegna si impara" —
Seneca*

COMPETENZE PROFESSIONALI

- Teorie socio-psico-pedagogiche
- Metodologie di progettazione del Percorso Educativo
- Metodologie di verifica e valutazione dell'apprendimento
- Analisi dei bisogni e degli interessi dei bambini
- Tecniche ludiche
- Ascolto attivo e comunicazione
- Gestione delle relazioni
- Organizzazione degli strumenti e dei materiali
- Interazione sul piano affettivo
- Lavoro in team
- Aggiornamento con percorsi di formazione
- Legislazione scolastica generale

COMPETENZE ENOLOGICHE

- Degustazione e analisi sensoriale del vino
- Abbinamento cibo-vino
- Conoscenza vitigni italiani ed esteri
- Servizio del vino e temperatura di servizio
- Vini DOC/DOCG: normativa e territorio
- Cultura gastronomica e mise en place

HOBBY ED INTERESSI

- Cucina
- Food photography
- Teatro
- Musica jazz
- Concerti
- Viaggi
- Lettura
- Scrittura
- Arte contemporanea
- Instagram