

Gelsomina Pascucci

Informazioni di contatto

Nome e Cognome: Gelsomina Pascucci

Altra Formazione

- **2018:** Attestato Antincendio e Gestione Emergenze Rischio Alto
- **2018:** Attestato Primo Soccorso
- **2017:** Attestato HACCP

Esperienze Lavorative

- **2016-2019:** Organizzatrice di programmazione nelle arene del Piccolo Cinema America
- **2016-2018:** Barista e Cassiera presso le Arene Cinematografiche del Piccolo Cinema America
- **2017-2018:** Baby sitter
- **2015:** Commessa presso "Le civette" di Punta Ala
- **2014:** Commessa presso "Le civette" di New York

Esperienze Lavorative Teatrali e Cinematografiche

TEATRO

- 2019: "One day" Regia di Fabrizio Arcuri
 - 2019: "La riunificazione delle due Coree" Regia di Fabrizio Arcuri
 - 2018: "Cyrano De Bergerac" – Prod. Teatro Eliseo – Regia di Nicoletta Robello Bracciforti
 - 2016-17: "Pinocchio" – Compagnia Piero Gabrielli – Regia Roberto Gandini – Teatro India
 - 2015: "Il Purgatorio"- Compagnia Piero Gabrielli - Regia di Roberto Gandini -Teatro India
 - 2013: "Woyzeck" - con la compagnia Piero Gabrielli, Regia Roberto Gandini
 - 2013: "Miracolo in città" – con la compagnia Piero Gabrielli, regia Roberto Gandini
- #### **CINEMA e TV**
- 2015: "Don Matteo 10" - Regia di Jan Michelini
 - 2014: "Noi siamo Francesco" - Regia di Guendalina Zampagni

Istruzione

- **2017/2019:** Diplomata alla Scuola d'Arte Cinematografica Gian Maria Volonté
- **2015/2016:** Scuola Teatro Azione
- **2014:** Accademia Bordeaux
- **2014:** Corso intensivo di inglese alla Kaplan School International di New York (Livello B2)
- **2013:** Diplomata al Liceo Socio Psico Pedagogico con 80/100

Lingue Straniere

- Inglese: livello B2 Higher Intermediate

Abilità

- Patente di guida B
- Ottime capacità comunicative e relazionali soprattutto nel lavoro di squadra

- *Attitudine al rapporto con la clientela*
- *Ottimo senso di adattamento*

Altre informazioni

- *Appassionata di Cinema, Teatro e Musica.*
- *Grande passione per il cibo, mi piace scoprire nuove culture attraverso le loro cucine.*

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 GDPR 679/16.