



Coordonnées

Téléphone

+33 6 58 72 61 49

Email

anouk.thierry-perio@hotmail.fr

Adresse

71 Boulevard Brune, Paris, 75014

LinkedIn

linkedin.com/in/anouk-thierry-pério-7a9a09256

Langues

- Anglais - C2
- Allemand - B1
- Italien - B1
(1 an en Italie)
- Langue des signes - A2
- Serbo- croate : notions
(7 ans en Serbie)

Centre d'intérêts

- Voyages: Interrail à travers l'UE, Balkans, Russie, Australie...
- Loisirs créatifs: céramique, peinture, couture, cuisine...
- Goût pour les Arts : abonnements annuels à l'Opéra, expositions, musées, cinéma

Anouk Thierry--Pério

Etudes

● 2023 - 2025

Master Histoire de l'Art et Archéologie

Ecole Pratique des Hautes Etudes - PSL, France

Cours suivis : Histoire de l'Art de la Renaissance, Arts visuels et christianisme (XIXe-XXIe siècles), Italien B1- B2, Méthodologie

Projet de mémoire : Les figures féminines dans l'œuvre d'Artemisia Gentileschi sous la direction de Sabine Frommel

● 2020 - 2023

Double licence de Sciences politiques à l'international

IEP de Fontainebleau- UPEC, France

Résultats obtenus: L1 : 16,39 L2 : 14,37 L3 : 14,67

Tesi di Laurea : "Do not look any further than your own online backyard – The impact of online dating on romantic relationships" sous la direction Laura Brandimarte

● 2021 - 2022

Global Governance, L2 Double licence

Università degli Studi di Roma Tor Vergata, Rome, Italie

Année de mobilité effectuée dans le cadre d'un double diplôme, enseignement en anglais

Création d'un club de discussion culturelle et philosophique : Causerie

● 2019 - 2020

Certificat d'Aptitude Professionnel Pâtissier

Ecole hôtelière de Paris, CFA Médéric , France

Diplôme obtenu en juillet 2020 avec 14,56

● 2016 - 2019

Baccalauréat Scientifique, Science et Vie de la Terre

Lycée Lavoisier, Paris, France

Diplôme obtenu mention: Assez bien, option : Langue des signes française

Experience

● 2021

CDD Commis Pâtissier

Carl Marletti, Paris, France

CDD de 3 mois en temps plein 50h/semaine auprès du chef Clément Delaby

● 2021

Extra Commis Pâtissier

Paris Panem ,Paris, France

Extra d'un mois en temps plein 50h/semaine auprès du chef Valentin Delvalet

● 2019- 2020

Apprentie Pâtissier

Paris Panem, Paris, France

Apprentissage d'un an en temps plein 45h/semaine auprès du chef Valentin Delvalet

Certifications

● 2016 Prévention et secours civiques de niveau 1

Fédération nationale de protection civile, Paris, France

● 2018 PADI Advanced Open Diver

Archipel Plongée, Marseille, France