

- Tipo di impiego Ente pubblico (settore istruzione)
- Principali mansioni e responsabilità Docente I.T.P. tecnica e laboratorio di sala/bar
- Date (da – a) **01 settembre 2012 – 31 agosto 2013**
- Nome e indirizzo ente Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Tilgher" Ercolano
- Tipo di impiego Ente pubblico (settore istruzione)
- Principali mansioni e responsabilità Docente I.T.P. tecnica e laboratorio di sala/bar
- Date (da – a) **01 settembre 2011 – 31 agosto 2012**
- Nome e indirizzo ente Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "R. Viviani" Via Annunziatella n.° 21, Castellammare di Stabia, sede Agerola
- Tipo di impiego Ente pubblico (settore istruzione)
- Principali mansioni e responsabilità Docente I.T.P. tecnica e laboratorio di sala/bar
- Date (da – a) **01 gennaio 2011 – aprile 2011**
- Nome e indirizzo ente Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "R. Viviani" Via Annunziatella n.° 21, Castellammare di Stabia, sede Agerola
- Tipo di impiego Ente pubblico (settore istruzione)
- Principali mansioni e responsabilità **TUTOR PON dagli alimenti all'alimentazione**
TUTOR PON Matematicamente
- Date (da – a) **01 settembre 2010 – 31 agosto 2011**
- Nome e indirizzo ente Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "R. Viviani" Via Annunziatella n.° 21, Castellammare di Stabia, sede Agerola
- Tipo di impiego Ente pubblico (settore istruzione)
- Principali mansioni e responsabilità Docente I.T.P. tecnica e laboratorio di sala/bar
- Date (da – a) **01 marzo 2010 – 30 giugno 2010**
- Nome e indirizzo ente Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "R. Viviani" Via Annunziatella n.° 21, Castellammare di Stabia.
- Tipo di impiego Ente pubblico (settore istruzione)
- Principali mansioni e responsabilità **Tutor progetto PAS Regione Campania "addetto alla panificazione".**
- Date (da – a) **01 settembre 2009 – 31 agosto 2010**
- Nome e indirizzo ente Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "R. Viviani" Via Annunziatella n.° 21, Castellammare di Stabia.
- Tipo di impiego Ente pubblico (settore istruzione)
- Principali mansioni e responsabilità Docente I.T.P. tecnica e laboratorio di sala/bar
- Date (da – a) **novembre 2008 – marzo 2009**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Ente di formazione SMILE CAMPANIA, progetto FORTE POR Campania FEDERALBERGHI di Sorrento (settore istruzione)
- Tipo di azienda o settore **Docente di formazione in progetto POR Campania per operatori del settore turistico – alberghiero in presenza e on-line**
- Tipo di impiego
- Date (da – a) **01 settembre 2008 – 31 agosto 2009**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "R. Viviani" Via Annunziatella n.° 21, Castellammare di Stabia.
- Tipo di azienda o settore Ente pubblico (settore istruzione)
- Tipo di impiego Docente I.T.P. tecnica e laboratorio di sala/bar
- Date (da – a) **01 settembre 2007 – 31 agosto 2008**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "V. Telese" Via Fondo Bosso n.° 1, Ischia.

- Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Date (da – a)
- Principali mansioni e responsabilità
 - Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Date (da – a)

Ente pubblico (settore istruzione)

Docente I.T.P. tecnica e laboratorio di sala/bar

13 ottobre 2006 – 14 marzo 2007

Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "R. Viviani" Via Annunziatella n.° 21, Castellammare di Stabia.

Ente pubblico (settore istruzione)

Docente I.T.P. tecnica e laboratorio di sala/bar

Docente esperto per Area Professionalizzante ex terza area

01 settembre 2006 – 31 agosto 2007

Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "R. Viviani" Via Annunziatella n.° 21, Castellammare di Stabia.

Ente pubblico (settore istruzione)

Docente I.T.P. tecnica e laboratorio di sala/bar

13 gennaio 2006 – 14 giugno 2006

Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "G. Rossini" Piazza Bagnoli n.° 1, Napoli.

Ente pubblico (settore istruzione)

Docente I.T.P. tecnica e laboratorio di sala/bar

11 ottobre 2005 – 09 gennaio 2006

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione Pollena Trocchia (Na).

Ente pubblico (settore istruzione)

Docente I.T.P. tecnica e laboratorio di sala/bar

26 ottobre 2005 – 16 dicembre 2005

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "L. De Medici" Via Zabatta n.°19, Ottaviano (Na).

Ente pubblico (settore istruzione)

Docente I.T.P. tecnica e laboratorio di sala/bar

12 aprile 2005 – 15 giugno 2005

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "L. Petronio", Monterusciello - Pozzuoli (Na).

Ente pubblico (settore istruzione)

Docente I.T.P. tecnica e laboratorio di sala/bar.

Insegnante tecnico pratico dei servizi di sala/bar.

PAS Progetto Regionale di offerta formativa: il Banqueting e la sua evoluzione moderna.

09 febbraio 2005 – 30 giugno 2005

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Duca di Buon Vicino" Via Antiniana n.°4, Pozzuoli (Na).

Ente pubblico (settore istruzione)

Docente I.T.P. tecnica e laboratorio di sala/bar

22 novembre 2004 – 15 giugno 2005

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "C. Russo" Via S. Pertini n.°1, Cicciano (Na).

Ente pubblico (settore istruzione)

Docente I.T.P. tecnica e laboratorio di sala/bar.

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego

20 Aprile 2004 – 10 Giugno 2004

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "L. De Medici" Via Zabatta n.°19, Ottaviano (Na).

Ente pubblico (settore istruzione)

Docente I.T.P. tecnica e laboratorio di sala/bar

26 gennaio 2004 – 28 febbraio 2004

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "L. De Medici" Via Zabatta n.°19, Ottaviano (Na).

Ente pubblico (settore istruzione)

Docente I.T.P. tecnica e laboratorio di sala/bar.

04 ottobre 2003 – 19 dicembre 2003

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "G. Rossini" Piazza Bagnoli n.° 1, Napoli.

Ente pubblico (settore istruzione)

Docente I.T.P. tecnica e laboratorio di sala/bar.

20 novembre 2002 – 11 giugno 2003

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "G. Rossini" Piazza Bagnoli n.°1, Napoli.

Ente pubblico (settore istruzione)

Docente I.T.P. tecnica e laboratorio di sala/bar.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Date (da – a)
- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale
- Date (da – a)

Maggio 2011

Associazione Proteo Fare Sapere qualificato MIUR

Via Torino, 18 Napoli

I nuovi percorsi di Istruzione e Formazione Professionale

Responsabilità Dirigenziale e Contrattazione di Istituto dopo Decreto 150/2009

attestato di partecipazione

Corso di formazione per 8 ore

Maggio 2011

Febbraio 2011 - Marzo 2011

Associazione Proteo Fare Sapere qualificato MIUR

Via Torino, 18 Napoli

Amministrare l'istituzione scolastica :Il Bilancio annuale

La ricostruzione di carriera

Il sistema pensionistico e gli adempimenti di istituto

La gestione dei Fondi Strutturali: i PON

POF: gestione finanziaria inventario

attestati di partecipazione

Corso di formazione per oltre 30 ore di formazione

Febbraio 2010- MAGGIO 2010

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale
 - Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale
 - Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale
 - Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale
 - Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale
 - Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale
 - Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale
 - Date (da – a)

Internos ONLUS con SIPT Società Italiana terapeutica di Firenze
Viale Europa, 1 Castellammare di Stabia

L'ARTE DI AIUTARE

L'autostima è l'effetto della piena espressione di sé
attestato di partecipazione corso completo da oltre 30 ore
Corso teorico di volontariato competente

Maggio 2009 - Luglio 2009

IPSAR Viviani Castellammare di Stabia
Via Annunziatella, 23 Castellammare di Stabia
FINGER FOOD

attestato di partecipazione per almeno 30 ore

Corso di formazione: finger food carni, pesci, dolci e verdure

Giugno 2009

Internos ONLUS con SIPT Società Italiana terapeutica di Firenze
Viale Europa, 1 Castellammare di Stabia

Da dove viene l'autostima

L'autostima è l'effetto della piena espressione di sé
attestato di partecipazione

Corso di formazione

Maggio 2009

Internos ONLUS con SIPT Società Italiana terapeutica di Firenze
Viale Europa, 1 Castellammare di Stabia

Vorrei capire perché mi blocco

Alla scoperta del sabotatore interiore
attestato di partecipazione

Corso di formazione

Maggio 2009

Internos ONLUS con SIPT Società Italiana terapeutica di Firenze
Viale Europa, 1 Castellammare di Stabia

La gestione della rabbia

Come sfruttare la rabbia in energia positiva
attestato di partecipazione

Corso di formazione

Aprile 2009

Internos ONLUS con SIPT Società Italiana terapeutica di Firenze
Viale Europa, 1 Castellammare di Stabia

I circoli viziosi delle dipendenze

Le dipendenze: una via di fuga dalla realtà
attestato di partecipazione

Corso di formazione

Marzo 2009

BM Sistemi, Ordine Ingegneri Napoli e Collegio dei periti industriali Napoli
Viale Agnano Napoli

realtà D. Lgs. 81/08 Testo Unico per la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro e nei cantieri. Linee guida per un efficiente sistema di gestione (SGSL).
attestato di partecipazione

- Livello nella classificazione nazionale
- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

- Date (da – a)

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Date (da – a)

- Nome e tipo di istituto di istruzione

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

- Qualifica conseguita

- Livello nella classificazione nazionale

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

MADRELINGUA

ALTRE LINGUE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

Seminario di apprendimento tecnico-scientifico

Novembre 1993 – Marzo 2004

Università degli studi di Napoli “ Federico II”

Facoltà di Scienze Politiche

Acquisizioni di tipo tecnico quali: statistica, economia politica, politica economica, diritto pubblico, diritto privato, diritto costituzionale e comparato, inglese, spagnolo, politica dell'ambiente, geografia politica ed economica.

Acquisizioni di tipo storico quali: storia medievale, storia moderna, storia contemporanea, storia dei partiti politici, storia dei movimenti sindacali, storia politica ed economica dei paesi dell'Africa sub – sahariana.

Dottore in Scienze Politiche

Laurea votazione 91/110

Titolo della tesi: **Gli Ambiti Territoriali Ottimali: ATO 2 Napoli – Volturno.**

La gestione ottimale delle acque e la sostenibilità dell'ambiente

Ottobre 2005 – Aprile 2006

Istituto Universitario Suor Orsola Benincasa Napoli

presso IPSAR “L. De' Medici” Ottaviano (Na).

abilitazione all'insegnamento cl. concorso C/510 Tecnica dei servizi e laboratorio pratico di sala-bar con voto: 79,52/80

Settembre 1985 – Giugno 1990

Istituto Professionale Alberghiero Statale “ F. De Gennaro” Vico Equense (Na)

Acquisizioni professionali di tipo tecnico e pratico delle attività alberghiere

Diploma di Tecnico delle attività alberghiere

Diploma votazione 48/60

ITALIANO

INGLESE

Buono

Buono

Buono

FRANCESE

Sufficiente

Sufficiente

Sufficiente

SPAGNOLO

Sufficiente

Sufficiente

Sufficiente

DURANTE LE ESPERIENZE UNIVERSITARIE E LAVORATIVE, MA SOPRATTUTTO DURANTE IL PERCORSO DI VITA FATTO, HO MATURATO LA CAPACITÀ DI RELAZIONARMI CON IL PROSSIMO, CIÒ MI HA DATO LA POSSIBILITÀ DI IMPARARE A CONFRONTARMI CON GLI ALTRI SENZA IL TIMORE DI INCORRERE IN INCOMPRESIONI; BENSÌ, SONO RIUSCITO A RECEPIRE LE ESPERIENZE ALTRUI E FARNE TESORO, ACQUISENDO CON IL TEMPO NOTEVOLI CAPACITÀ DI DISCERNIMENTO TRA LE ARGOMENTAZIONI CHE POTEVANO COINVOLGERMI ANCHE EMOTIVAMENTE E QUELLE CHE IN ASSOLUTO NON AVREBBERO DOVUTO FARLO.

DAL PUNTO DI VISTA LAVORATIVO RITENGO DI AVERE NOTEVOLI CAPACITÀ ORGANIZZATIVE E DI COORDINAMENTO SIA DI PERSONE SIA DELLE ATTIVITÀ LAVORATIVE. CAPACITÀ SVILUPPATE SUL LAVORO E NEL PRIVATO GRAZIE AD UN GRAN SENSO PRATICO CHE CONTRADDISTINGUE LA MIA PERSONALITÀ.

OTTIMA GESTIONE DEL SOFTWARE OPERATIVO MICROSOFT WINDOWS 98/00/XP, INTERNET EXPLORER.

ESPERTO UTILIZZO DEI PROGRAMMI DEL PACCHETTO OFFICE.

GIORNALISMO, PUBBLICAZIONE ARTICOLI PER GIORNALI LOCALI: METROPOLIS, STABIA NEWS, OUTSIDE, IL GAZZETTINO VESUVIANO, INFORMAZIONE.CAMPANIA.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

SERVIZIO MILITARE SVOLTO PRESSO IL RAGGRUPPAMENTO UNITÀ DIFESA DI ROMA, COL GRADO DI CAPORALE E CON MANSIONI DI RESPONSABILE CONTROLLO CUCINA E MENSA.

CORSO DI LINGUA INGLESE PRESSO GS Carrefour Milano.

Attestato di Cuoco rilasciato da Ministero della difesa

PATENTE O PATENTI

Categoria B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Corso di comunicazione e marketing presso la GS Carrefour Milano.

Corso di gestione del personale presso la GS Carrefour Milano.

Collaborazione con il quotidiano Metropolis, Outside magazine, Informazione .Campania.

Vi autorizzo ai sensi della legge 675/96, al trattamento dei miei dati personali ai fini di un'eventuale attività di selezione.

Firma