



REPUBBLICA ITALIANA

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE,  
DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

MINISTRY OF EDUCATION, UNIVERSITY AND RESEARCH - MINISTÈRE DE L'INSTRUCTION, DE L'UNIVERSITÉ  
ET DE LA RECHERCHE - MINISTERIUM FÜR UNTERRICHT, WISSENSCHAFT UND FORSCHUNG  
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, UNIVERSIDAD E INVESTIGACIÓN

ANNO SCOLASTICO 2016/2017

SCHOOL YEAR - ANNÉE SCOLAIRE - SCHULJAHR - CURSO ESCOLAR

ISTITUTO  
SCHOOL  
ÉTABLISSEMENT  
OBERSCHULE  
INSTITUTO

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

(type of institution)  
(type of school)  
(type of establishment)  
(Schulstufung)  
(type of institution)

" G. MARCONI - M. HACK

" di BARI

(denomination)  
(name of school)  
(nom de l'établissement)  
(Nennung)  
(denominación)

(code)  
(location)  
(city)  
(ville)  
(localidad)

DIPLOMA

DI SUPERAMENTO DELL'ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDIO DI  
DIPLOMA CERTIFYING THE RESULTS OF THE STATE EXAM AT THE END OF THE COURSE OF STUDIES IN  
DIPLOME DE RÉUSSITE À L'EXAMEN D'ÉTAT DE FIN D'ÉTUDES SECONDAIRES, SÉRIE  
DIPLOM ÜBER DIE BESTANDENE STAATLICHE ABSCHLUSSPRÜFUNG AN DER OBERSCHULE  
DIPLOMA DE SUPERACIÓN DEL EXAMEN DE ESTADO AL FINALIZAR LOS ESTUDIOS DE

EQF - LIVELLO 4

LICEO SCIENTIFICO OPZIONE SCIENZE APPLICATE

CONFERITO A

NASTRO MARCO

CONFERRED ON  
CONFÈRE À  
VERLIEHEN AN  
CONCEDIDO A

NAT o A BARI

BORN IN  
NÉ(E) À  
GEBOREN IN  
NACIDO/A EN

(PROVINCIA DI BA)  
(DISTRICT OF)  
(PROVINCE DE)  
(PROVINZ)  
(PROVINCIA DE)

IL GIORNO 27 Ottobre 19 98

ON  
LE  
AM  
EL DÍA

CON LA SEGUENTE VOTAZIONE COMPLESSIVA:  
WITH THE FOLLOWING OVERALL MARK:  
AVEC LA NOTE GLOBALE SUIVANTE:  
MIT FOLGENDER GESAMTBENOTUNG:  
CON LA SIGUIENTE CALIFICACIÓN GLOBAL:

SESSANTA

CENTESIMI  
(OUT OF ONE HUNDRED)  
SUR 100  
HUNDERTSTEL  
CENTESIMAS

BARI

addi 08/07/2017

PER IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

PRESIDENT OF BOARD OF EXAMINERS  
LE PRÉSIDENT DU JURY  
DER PRÄSIDENT DER PRÄSIDENT DER KOMMISSION  
EL PRESIDENTE DE LA COMISIÓN

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Anna Grazia DE MAZZO

N. 278745 \* 2017

*Anna Grazia De Mazzo*



REGIONE  
PUGLIA

# ATTESTATO DI ABILITAZIONE PROFESSIONALE

*Attestation / Certificate*

DENOMINAZIONE  
*Dénomination / Denomination*

**ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' COMMERCIALE AL DETTAGLIO, ALL'INGROSSO E DI  
SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE**

CONFERITO AL CANDIDATO  
*Attribué au candidat / Awarded to the candidate*

**NASTRO MARCO**

nato/a BARI  
*Né à / Born in*

il 27/10/1998  
*Le / On*

nazione ITALIA  
*Pays / Country*

ORGANISMO FORMATIVO  
*Organisme accrédité de formation professionnelle / Officially recognized vocational training organism*

**C.A.T. CONFCOMMERCIO BARI S.C.A.R.L.**

Sede : Via Amendola, 172/c - 70126 - BARI  
*Lieu / Place*

19 OTT. 2022



IL RESPONSABILE  
dell'Organismo formativo  
Dott. Pantaleo Carriera

REGIONE PUGLIA  
Dirigente Sezione Formazione  
Avv. Monica Calzetta o suo delegato  
La Funzionaria  
Sezione Formazione  
Dott.ssa Francesca De Rocco

IL PRESIDENTE  
della Commissione Esaminatrice  
Dott. Antonio Bitetti

Data 26 luglio 2022  
*Datum / Date / Date*

N° 609



*Attestato rilasciato ai sensi del D.Lgs. 26.3.2010, n. 59; L.R. 1.8.2003, n. 11; L.R. 25.2.2010, n. 5; R.R. 6.6.2011, n. 11; R.R. 11.3.2011, n. 3 e L.R. 15/2002; Accordo Stato Regioni sulla durata e sui contenuti dei corsi professionali per l'avvio dell'attività del 21/12/2011*

*Conformément à la loi : D.Lgs. 26.3.2010, n. 59; L.R. 1.8.2003, n. 11; L.R. 25.2.2010, n. 5; R.R. 6.6.2011, n. 11; R.R. 11.3.2011, n. 3 et à la loi régionale n. 15/2002; Accordo Stato Regioni sulla durata e sui contenuti dei corsi professionali per l'avvio dell'attività del 21/12/2011*

*In accordance with L.: D.Lgs. 26.3.2010, n. 59; L.R. 1.8.2003, n. 11; L.R. 25.2.2010, n. 5; R.R. 6.6.2011, n. 11; R.R. 11.3.2011, n. 3 and regional law no. 15/2002; Accordo Stato Regioni sulla durata e sui contenuti dei corsi professionali per l'avvio dell'attività del 21/12/2011*

Il presente attestato ha validità nazionale ai sensi della L. n. 845/78, art. 8  
*Cette attestation est valable au niveau national conformément à la Loi n. 845/78, art. 8*  
*This certificate is valid at national level in accordance with Law n. 845/78, art. 8*

Ai sensi della L. 12/11/2011, n. 183 il presente certificato non può essere prodotto agli organi della Pubblica Amministrazione o ai privati gestori di pubblici servizi

**CAT**  
**CONFCOMMERCIO**  
CENTRO DI ASSISTENZA TECNICA  
PROVINCIA DI BARI

# CORSO DI FORMAZIONE IN IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE



## ATTESTATO DI FREQUENZA

Corso di formazione svolto in data: 23/01/2023

Conferito al candidato: NASTRO MARCO

Nato a: Bari (Ba) il 27/10/1998

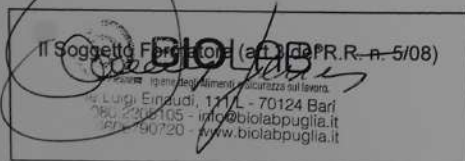
Soggetto attuatore: pizzeria da Nico di Nastro Marco

Sede del corso: via M. Conenna, n.22 - Bari

Validità: anni 4 (quattro)

Scadenza: 23/01/2027

**NB: il corso è stato organizzato e svolto in conformità alla L.R. 22/07 e s.m.i. e al R.R. n 5 del 15/05/2008**



Il Soggetto Organizzatore

*Marco Nastro*





**ATTESTATO DI FREQUENZA**  
**CORSO DI FORMAZIONE PER ADDETTO ALLE MISURE**  
**ANTINCENDIO – RISCHIO BASSO**

(Ai sensi dell'art. 46 del Decreto Legislativo 81/2008 correttivo D. Lgs. 106/09 e art. 7 del D.M. 10 Marzo 1988)

Si certifica che

**NASTRO MARCO**

Nato/a a BARI il 27/10/1998

Profilo professionale: DATORE DI LAVORO della *Pizzeria di Nastro Marco*

CODICEATECO:56.10.11

Ha frequentato il corso di formazione della durata di 4 ore,  
svoltosi in data 05/07/2022

presso la sede formativa: Via M. Conenna 22, Bari:

DOCENTE : Dott. Walter Conrad Jemmett

SOGGETTO ORGANIZZATORE

Marco Nastro

SOGGETTO FORMATORE



**BIOLAB**  
Servizi di Formazione e Sicurezza sul Lavoro  
Viale Luigi Einaudi, 111/L - 70124 Bari  
Tel. 080.2205105 - info@biolabpuglia.it  
P.I. 06606790720 - www.biolabpuglia.it

Bari, 05/07/2022



**ATTESTATO DI FREQUENZA**  
**CORSO DI FORMAZIONE PER RSPP DATORE DI LAVORO**  
**(RISCHIO BASSO)**

(Ai sensi dell'art. 34 commi 2 e 3 del Decreto Legislativo 81/2008 correttivo D. Lgs. 106/09 e dagli Accordi Stato – Regioni 21/12/2011 e 07/07/2016)

Si certifica che

**NASTRO MARCO**

Nato/a a BARI il 27/10/1998

Profilo professionale: DATORE DI LAVORO della *Pizzeria di Nastro Marco*

CODICEATECO:56.10.11

Ha frequentato il corso di formazione della durata di 16 ore,  
svoltosi in data 06/07/2022 (8 ore) e 01/08/2022 (8 ore)

presso la sede formativa: : Via M. Conenna 22, Bari:

DOCENTE : Dott. Walter Conrad Jemmett

SOGGETTO FORMATORE

 **BIOLAB®**  
Viale Luigi Einaudi, 114/L - 70124 Bari  
Tel. 080 2205105 - info@biolabpuglia.it  
P.I. 06606790720 - www.biolabpuglia.it

SOGGETTO ORGANIZZATORE

*Marco Nastro*

Bari, 01/08/2022



Unione Europea



Regione Puglia



## DICHIARAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

rilasciata a NASTRO MARCO codice fiscale NSTMRC98R27A662A

nato a BARI prov (BA) il 27/10/1998

a seguito di percorso formativo denominato TEORIA E TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA  
denominazione dell'organismo formativo ASSOCIAZIONE COOPERFORM PUGLIA - ISTITUTO  
REGIONALE DI FORMAZIONE IMPRENDITORI, DIRIGENTI E TECNICI DELLA COOPERAZIONE PUGLIA  
sede di PUTIGNANO (BA) - VIA N. PAGANINI N. 9

Data 23/06/2021

N° 5

Firma del Responsabile interno dell'organismo formativo



Attestato rilasciato ai sensi della L.R. 15/2002  
in Übereinstimmung mit dem regionalen Gesetz Nr. 15/2002  
Conformément à la loi régionale n. 15/2002  
In accordance with regional law no. 15/2002

**cooperform** PUGLIA  
ISTITUTO REGIONALE DI FORMAZIONE

## 1. Abilità/Capacità e Conoscenze acquisite

### Conoscenze e abilità/capacità tecnico-professionali

Area di Attività (AdA) a cui sono riferite le Abilità/Capacità e le Conoscenze acquisite dal soggetto

AdA: APPROVVIGIONAMENTO MATERIE PRIME

Codice UC: 1703

Abilità/Capacità:

- identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati;
- controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire;

Conoscenze:

- caratteristiche, provenienza, deperibilità e resa delle materie prime per operare scelte adeguate di utilizzo;
- elementi di tecnica-commerciale di base per negoziare e gestire le relazioni commerciali con i fornitori;
- fabbisogni di breve periodo delle diverse materie prime per assicurare il rifornimento della dispensa;

Area di Attività (AdA) a cui sono riferite le Abilità/Capacità e le Conoscenze acquisite dal soggetto

AdA: CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO DELLE MATERIE PRIME

Codice UC: 1706

Abilità/Capacità:

- controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate in funzione delle caratteristiche di deperibilità e dei livelli di rotazione;
- preservare la qualità dei prodotti e dei cibi;
- prestare attenzione alla pulizia e al rispetto delle regole igieniche;
- applicare tecniche di stoccaggio di merci nel magazzino;
- controllare i prodotti in ingresso sia dal punto di vista quantitativo (conformità rispetto all'ordinativo) che qualitativo (verificare scadenze e standard di qualità), individuando possibili prodotti non conformi eventualmente da restituire;

Conoscenze:

- caratteristiche, procedure e tecniche di conservazione dei prodotti per ottimizzare il loro utilizzo e monitorare i tempi per il rifornimento della dispensa;
- norme igienico-sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti;
- sistemi di conservazione e stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti per preservare le caratteristiche e la qualità dei prodotti;

Area di Attività (AdA) a cui sono riferite le Abilità/Capacità e le Conoscenze acquisite dal soggetto

AdA: TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI SEMILAVORATI

Codice UC: 1708

Abilità/Capacità:

- identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati;
- scegliere le materie prime da utilizzare tenendo conto dei dosaggi previsti dalle ricette;

Conoscenze:

- caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti per pulire e preparare le materie prime e semilavorati alimentari secondo le norme haccp;
- norme igienico-sanitarie per la gestione dei prodotti alimentari ;
- principi, scopi e applicazione del sistema haccp e delle norme relative ;

2. Percorso di acquisizione di abilità/capacità e conoscenze (percorso di formazione formale)

- 2.1 Periodo di svolgimento del percorso: 19/04/2021 - 14/06/2021  
2.2 Denominazione del percorso formativo di riferimento: TEORIA E TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA  
2.3 Durata complessiva del percorso di riferimento in ore: 200  
2.4 Percorso effettivamente svolto in ore: 178,05  
2.5 Progetto autorizzato con atto n. 598 del 23/12/2014 (Burp n. 177 del 31/12/2014)  
Avviso approvato con atto n. 405 del 02/10/2014 (Burp n. 138 del 02/10/20104) e s.m.i.  
2.6 Codice Progetto: 83950 - Sezione 3 (CUP: B96G15001570006)

2.7 Articolazione delle unità formative (UF)

unità formativa 1 (denominazione): **NORMATIVA DI IGIENE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO**  
durata (in ore): 24  
contenuti: Le normative inerenti alla sicurezza sul luogo di lavoro  
Le misure di prevenzione collettiva presenti sul posto di lavoro  
Dispositivi di protezione individuale obbligatori.  
modalità di verifica dell'apprendimento (modalità di realizzazione delle prove intermedie): /

unità formativa 2 (denominazione): **IL SISTEMA H.A.C.C.P.**  
durata (in ore): 12  
contenuti: Principali sistemi di conservazione degli alimenti  
Il sistema HACCP e la sua corretta applicazione  
Programmi preparativi e buone procedure di lavorazione (PRP e GMP)  
Analisi dei rischi  
Il monitoraggio e le verifiche  
Igiene della persona, degli ambienti e delle attrezzature  
Pulizia e disinfezione di locali e attrezzature  
modalità di verifica dell'apprendimento (modalità di realizzazione delle prove intermedie): /

unità formativa 3 (denominazione): **TECNICHE DI APPROVVIGIONAMENTO E GESTIONE DELLE SCORTE**  
durata (in ore): 28  
contenuti: Approvvigionamento materie prime: Gli acquisti  
Tecniche e metodi di controllo della qualità dei generi alimentari  
Le confezioni e gli imballaggi: significato normativo, informazioni di etichetta, obblighi di legge  
Norme sull'etichettatura e marcatura dei prodotti  
modalità di verifica dell'apprendimento (modalità di realizzazione delle prove intermedie): /



unità formativa 4 (denominazione): **TECNICHE DI CONSERVAZIONE E STOCCAGGIO DELLE MERCI**  
durata (in ore): 36  
contenuti: Stoccaggio delle materie prime; Gestione della catena di stoccaggio/conservazione, degli acquisti, i fornitori, la catena di distribuzione. La riduzione dei costi complessivi di acquisto  
Principi di trasformazione e conservazione degli alimenti;  
Caratteristiche e funzionamento dei macchinari per la conservazione/refrigerazione degli alimenti.  
modalità di verifica dell'apprendimento (modalità di realizzazione delle prove intermedie): /

unità formativa 5 (denominazione): **TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA**  
durata (in ore): 50  
contenuti: Le basi: i roux, le salse madri, le salse fredde, i fondi di base, i burri composti, la pasta brisée, la salsa Mornay,  
Il brodo: tecniche di preparazione: minestre chiare, fondo di base per creme, consommé, vellutate  
La pasta: tecniche di preparazione: a mano, a macchina, colorata. I sughi: ragù di base, ragù napoletano, ragù di verdura, ecc.  
Le verdure: tecniche di cottura: lessate, a vapore, glassate, fritte, gratinate, ecc.  
La carne rossa: i vari tagli, tecniche di cottura, lardellatura, legatura, rosolatura, deglassatura, ecc.  
Il pollame e le carni bianche: tecniche di preparazione, di legatura e di cottura  
Il pesce: tecniche di preparazione, tecniche di cottura, timetto di pesce, ecc.  
Le basi della pasticceria classica: Crema Pasticcera, Crema al burro, Pasta frolla, Pan di Spagna  
I semifreddi  
La biscottiera  
La pasticceria salata  
modalità di verifica dell'apprendimento (modalità di realizzazione delle prove intermedie): /

unità formativa 6 (denominazione): **TECNICA COMMERCIALE**  
durata (in ore): 30  
contenuti: Tecniche, strumenti e canali di comunicazione commerciale  
Tecnica di comunicazione persuasiva  
Tecniche di gestione delle obiezioni e dei conflitti  
Le relazioni con i clienti e i fornitori  
Intrattenere conversazioni con clienti/fornitori, anche stranieri  
modalità di verifica dell'apprendimento (modalità di realizzazione delle prove intermedie): /

unità formativa 7 (denominazione): TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI SEMILAVORATI  
durata (in ore): 20

contenuti: Introduzione al problema alimentare

I fabbisogni nutritivi e la composizione degli alimenti: acqua, lipidi, glucidi, proteine, vitamine, sali minerali.  
Le alterazioni degli alimenti.

La piramide alimentare

Prodotti alimentari di origine animale (latte e derivati; carni; uova).

Prodotti alimentari di origine vegetale (cereali e derivati, frutta e ortaggi).

Etichettatura degli alimenti

Sceita delle materie prime da utilizzare

Le strumentazioni per il trattamento e la misurazione delle materie prime/semilavorati;

Cottura degli alimenti

modalità di verifica dell'apprendimento (modalità di realizzazione delle prove intermedie): /

## 2.8 Stage

Azienda ospitante

Attività economica dell'azienda

Principali attività/mansioni svolte dallo stagista

Durata in ore

## 2.9 Altro (specificare)


## 3. Eventuali annotazioni integrative

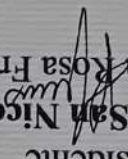
# ATTESTATO

Si attesta che **Nastro Marco**  
nato a Bari il 27/10/1998

ha partecipato al Workshop Formativo  
**FOTO-VIDEOTERAPIA**  
per il benessere e il cambiamento  
per un totale di 14 ore su 20

Bari 3/12/2019

  
Il Presidente  
ARTEMES  
Arch. Bruno Morabito

  
Il Presidente  
CSV San Nicola  
Sig.ra Rosa Franco



Attestato di frequenza a

**MARCO NASTRO**

per la partecipazione dal 22/11/17 al 22/11/17 al corso Base P01217S013BA01 di

**ASR SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO**

**Moduli Didattici**

MODULO 1 - SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

(4

ARGOMENTO : Formazione sui rischi per la sicurezza e la salute connessi alle attività produttive in generale (Formazione generale dei lavoratori); Principi della sicurezza sul lavoro e decreto legislativo 81/2008. Concetti di rischio; danno; prevenzione; protezione; organizzazione della prevenzione aziendale; diritti, obblighi e sanzioni del datore di lavoro, RSPP, preposto, dirigente, RLS, medico competente e lavoratori; organi di vigilanza, controllo e assistenza.

Ore Orientamento	0
Ore Teoria/Bdc	4
Ore Pratica/Acc.	0
Ore Affiancamento	0
Ore Visite	0
Ore totali progetto	4
Ore frequentate	4

Il Responsabile della Formazione

IDEALAVORO Formazione S.p.A.  
*F. Rinaldi*





**Attestato per lo Studente**

**Nastro Marco**

**3° Classificato**

**XXVI Olimpiade  
dei giochi logici linguistici matematici**

*organizzata da*  
**Gioiamathesis**

*con patrocinio morale*

**dell'Università e del Politecnico di Bari**

*dedicata*

**al centenario della nascita di Claude Shannon, padre della teoria  
matematica della comunicazione.**



**7 Maggio 2016**

Responsabile organizzativo

Prof. Francesco Galasso





**LISS "MARCONI-HACK"**  
ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO "G. Marconi"  
LICEO SCIENTIFICO opzione SCIENZE APPLICATE "M. Hack"  
CORSO SERALE per Giovani e Adulti



# ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

Si attesta che

**NASTRO MARCO**

frequentante LICEO SCIENTIFICO opzione SCIENZE APPLICATE "M. HACK" nell'a.s. 2015-2016 ha partecipato alla

**XXVI OLIMPIADE DEI GIOCHI LINGUISTICI MATEMATICI**

(fascia d'età 17/18)

classificandosi al 3° posto

Bari, 6 giugno 2016



Il Dirigente Scolastico  
Prof. SA Anna Grazia De Marzo





**I.I.S.S. "MARCONI-HACK"**  
ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO "G. Marconi"  
LICEO SCIENTIFICO opzione SCIENZE APPLICATE "M. Hack"  
CORSO SERALE per Giovani e Adulti



# ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE


Si attesta che

**NASTRO MARCO**

Frequentante la classe 5 SB ha partecipato, nell'a.s. 2016-2017, all'attività

**GIOCHI DELLA CHIMICA**

Bari, 8 giugno 2017

Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Anna Grazia De Marco  




## Verifica Certificazione

*CANDIDATE*

**NASTRO MARCO**

*DATE OF BIRTH*

**27/10/1998**

*PLACE OF BIRTH*

**Bari(BA)**

*EXAMINATION LEVEL:*

**AELS Intermediate Level English Language (Intermedio B2)**

*EXAMINATION DATE*

**28/02/2024**

*ID CANDIDATE*

**CSCCKX604JANF3V059**

*ID EXAM*

**5173\_PR6HLVQLBM7CX5P27**







This is to certify that

**MARCO NASTRO**

has achieved the following NOCN Accredited Programme

**AELS-NOCN INTERMEDIATE LEVEL ESOL (B2 CEFR)**

**Examination score**

Reading	16.00 / 20.00
Writing	7.00 / 20.00
Listening	19.00 / 20.00
Speaking / Oral Interaction	15.00 / 20.00
Use of English	18.00 / 20.00
<b>Total</b>	<b>75.00 / 100.00</b>

Programme designed by: **AELS Ltd**

Certificate issued by: **NOCN**

NOCN is an international awarding organisation regulated by the UK Government's Qualifications Regulator Ofqual.



**AELS ID:** CSCKX604JAN  
F3V059  
**Issue Date:** 28-02-2024  
**DOB:** 27-10-1998



**Graham Hasting-Evans**  
Chief Executive Officer NOCN Group



**Nunzio Pagano**  
Chairman on behalf of AELS Ltd

## Common European Framework of Reference (CEFR)

Name	Level	Description of Levels.
AEELS-NOCN Advanced Level ESOL (C2 CEFR)	C2	Can understand with ease virtually everything heard or read. Can summarise information from different spoken and written sources, reconstructing arguments and accounts in a coherent presentation. Can express him/herself spontaneously, very fluently and precisely, differentiating finer shades of meaning even in more complex situations.
AEELS-NOCN Upper intermediate Level ESOL (C1 CEFR)	C1	Can understand a wide range of demanding, longer texts, and recognise implicit meaning. Can express him/herself fluently and spontaneously without much obvious searching for expressions. Can use language flexibly and effectively for social, academic and professional purposes. Can produce clear, well-structured, detailed text on complex subjects, showing controlled use of organisational patterns, connectors and cohesive devices.
AEELS-NOCN Intermediate Level ESOL (B2 CEFR)	B2	Can understand the main ideas of complex text on both concrete and abstract topics, including technical discussions in his/her field of specialisation. Can interact with a degree of fluency and spontaneity that makes regular interaction with native speakers quite possible without strain for either party. Can produce clear, detailed text on a wide range of subjects and explain a viewpoint on a topical issue giving the advantages and disadvantages of various options.
AEELS-NOCN Pre Intermediate Level ESOL (B1 CEFR)	B1	Can understand the main points of clear standard input on familiar matters regularly encountered in work, school, leisure, etc. Can deal with most situations likely to arise whilst travelling in an area where the language is spoken. Can produce simple connected text on topics which are familiar or of personal interest. Can describe experiences and events, dreams, hopes & ambitions and briefly give reasons and explanations for opinions and plans.
AEELS-NOCN Elementary Level ESOL (A2 CEFR)	A2	Can understand sentences and frequently used expressions related to areas of most immediate relevance (e.g. very basic personal and family information, shopping, local geography, employment). Can communicate in simple and routine tasks requiring a simple and direct exchange of information on familiar and routine matters. Can describe in simple terms aspects of his/her background, immediate environment and matters in areas of immediate need.
AEELS-NOCN Beginners Level ESOL (A1 CEFR)	A1	Can understand and use familiar everyday expressions and very basic phrases aimed at the satisfaction of needs of a concrete type. Can introduce him/herself and others and can ask and answer questions about personal details such as where he/she lives, people he/she knows and things he/she has. Can interact in a simple way provided the other person talks slowly and clearly and is prepared to help.