

Curriculum Vitae			
Informazioni personali			
Cognome(i)/Nome(i)	ESPOSITO FERRAIOLI ALFONSO		
Indirizzo(i)	13 , via Taurano , 84016, PAGANI (SA) , ITALIA		
Telefono(i)	081 910798	Mobile:	3384121611
E-mail	alfonso.espositoferraioli@istruzione.it		
Cittadinanza	italiana		
Data di nascita	22/09/1952		
Sesso	maschile		

Esperienza professionale

A.S.2014/15 docente (tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Pagani; partecipazione al Concorso Gastronomico Provinciale presso IPSEOA "A.SACCO" S.ARSenio (SA) dal 27- 29/11/2014;
Partecipazione VI° Concorso Internazione di Gastronomia "Basilicata a Tavola" – presso IPSAR di Melfi dal 16-19/04/2015;
A.S.2013/14 docente (tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Pagani;
A.S.2012/13 docente (tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Pagani;
Partecipazione Seminario Consorzio ProdAl Università degli Studi di Salerno dal 19-20/09/2012;
A.S.2011/12 docente (tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Pagani;
Alternanza Scuola -Lavoro da Ottobre 2011 a Maggio 2012 presso la Scuola dell'Infanzia di Orta Loreto;
Manifestazione della " Nona Giornata di prevenzione del tumore" organizzata dalla Lega italiana Lotta contro i Tumori-Salerno-21/04/2012;
Responsabile di Cucina Premio Guido Di Domenico – Cucina Macrobiotica –Cava de' Tirreni - il 19/11/2011 ;
PON C5 - distillati e liquori – Agropoli (Sa);
Responsabile di Cucina Premio Angela Serra – Cucina Macrobiotica –Conferimento Borse di Studio Stage Milano;
Responsabile di Cucina Concorso "Cucina tipica regionale un patrimonio da riscoprire –Contursi Terme dal 30 al 31/3/2012;
Responsabile di Cucina "Rassegna sulla Patata" presso Ipsar Pagani – 17/05/2012;
A.S. 2010/11 docente (tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Pagani;
Responsabile di Cucina Rassegna Viniincontro – Candelo (BI) dal 23/09/2010 al 26/09/2010;
Responsabile di Cucina Premio Guido Di Domenico – Cucina Macrobiotica –Cava de' Tirreni - il 13/11/2010 ;
Responsabile di Cucina Premio Angela Serra – Cucina Macrobiotica – Salerno – il 27/11/2010;
Responsabile di Cucina Premio Angela Serra – Cucina Macrobiotica – Milano – dal 6/02/2011 all'11/2/2011;
Responsabile di Cucina IV^a Rassegna Antonio Esposito Ferraioli- 26-27-28/04/2011;
Alternanza Scuola -Lavoro da Ottobre 2010 a Maggio 2011 presso la Scuola dell'Infanzia di Orta Loreto;
Tutor PON C5 "NELLO ZAINO LO STAGE" – Roma;
A.S. 2009/10 docente (tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Pagani;
Docente Corso di Cucina Amatoriale ed Enogastronomia - 1° Livello- dal 25/11/2009 al 9/3/2010;
Tutor PON C5 "CONOSCERE LA RISTORAZIONE DELLE ALTRE REGIONI ITALIANE"-S.Benedetto del Tronto;
Responsabile di Cucina BIT – MILANO -;
Responsabile di Cucina Rassegna Viniincontro – Candelo (BI) ;
Responsabile di Cucina III^a Rassegna Antonio Esposito Ferraioli;
A.S. 2008/09 docente (tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Pagani;
Docente Corso di Cucina Amatoriale ed Enogastronomia - 1° Livello;
Responsabile di Cucina BIT – MILANO -;
Responsabile di Cucina Rassegna Viniincontro – Candelo (BI) ;
Esperto 3^a Area post Qualifica – contratto n.178 del 17/10/2008 CUCINA DIETETICA ore 30;
Corso di Formazione per Addetto al servizio di prevenzione e protezione dai rischi (ASPP);
Responsabile di Cucina II^a Rassegna Antonio Esposito Ferraioli;
Docente Referente I^a Edizione Concorso Nazionale "Ancel Keis e lo Stile alimentare del Cilento-25/10/2008;
A.S. 2007/08 docente (tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Pagani;
Responsabile di Cucina I^a Rassegna Antonio Esposito Ferraioli – dal 26 al 28/3/2008;
Partecipazione Seminario NORWEGIAN SEAFOOD ACADEMY 2007 presso IPSAR VIRTUOSO-Salerno l'8/10/2007;
Partecipazione al Concorso NORWEGIAN SEAFOOD ACADEMY 2007 presso IPSSAR CARLO PORTA MILANO dal 29 al 30/11/2007;
A.S. 2006/07 docente (tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Pagani;
Concorso "Il Cocktail dell'amore presso Comune di Pagani il 14/2/2007;
Exposcuola 2006 – I SAPORI MEDITERRANEI – presso l'expovillage di Capaccio-Paestum;
Accompagnatore Concorso cucina dal 17/10/2006 al 19/10/2006;
Esperto 3^a Area post Qualifica – contratto n.126 del 2/10/2006;
A.S. 2005/06 docente (tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Pagani;
Docente Tecnico Commissione prove finali Corso di qualificazione "Operatore di Ristorazione Collettiva" il 23 e 24/2/2006;
Responsabile Progetto "Attività di Cucina" –nomina prot.n.243/C1 del 19/01/2006;
Nomina Docente Laboratorio Cucina per collaudo attrezzature PON 2.1° prot.n.5063/C14 del 20/12/2005;
Corso d'informazione sulla cucina senza glutine;

	<p>A.S. 2004/05 docente (tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Pagani; Partecipazione 2^a Mostra Mercato Europea dei prodotti tipici Forlì 14-15-16/1/2005 prot.n.85/fp del 12/1/2005; Tutor Progetto "La cucina è un'arte" nomina prot.n.3151/A34 del 23/9/2004; Partecipazione 3° Concorso Nazionale "I giovani alla ribalta al ristorante, al bar e in cucina" Capaccio Paestum 13-14-15 dicembre 2004; Partecipazione corso Addetto al Primo Soccorso e Gestione dell'Emergenza –Attestato n.224 del 10/12/2004; Esperto 3^a Area post Qualifica – contratto n.217 del 26/11/2004; Concorso "Il Cocktail dell'amore presso Comune di Pagani il 14/2/2005; Docente Referente Concorso "Porta a tavola il cuore d'Abruzzo" il 14-15-16/3/2005; A.S. 2003/04 docente (tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Noc.Inf. A.S. 2002/03 docente (tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Noc.Inf. A.S. 2001/02 docente (tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Noc.Inf. A.S. 2000/01 docente (tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Noc.Inf. A.S. 1999/2000 docente (tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Noc.Inf. A.S. 1998/99 docente (tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Noc.Inf. A.S. 1997/98 docente (tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Noc.Inf.; Partecipazione corso "Mirra 03 – Progetto Scuola-Impresa"; A.S. 1996/97 docente (tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Salerno A.S. 1995/96 docente (tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Salerno A.S. 1994/95 docente (tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Salerno A.S. 1993/94 docente (tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Salerno A.S. 1992/93 docente (tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Salerno A.S. 1991/92 docente(tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Salerno A.S. 1990/91 docente(tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Salerno A.S. 1989/90 docente(tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Salerno A.S. 1988/89 docente(tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Salerno A.S. 1987/88 docente(tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Salerno A.S. 1986/87 docente(tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Salerno A.S. 1985/86 docente(tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Salerno A.S. 1984/85 docente(tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Salerno A.S. 1983/84 docente(tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Salerno A.S. 1982/83 docente(tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Salerno A.S. 1981/82 docente(tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) i.t.i. presso ipsar di Salerno A.S. 1980/81 docente(tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) s.a. presso ipsar di Salerno A.S. 1979/80 docente(tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) s.a. presso ipsar di Salerno A.S. 1978/79 docente(tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) s.a. presso ipsar di Salerno dal 5/2/1979 al 9/9/1979; A.S. 1978/79 docente(tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) suppl.breve presso ipsar di Salerno dal 19/9/1978 al 4/2/1979; A.S. 1977/78 docente(tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) suppl.breve presso ipsar di Salerno dal 8/10/1977 al 9/9/1978; A.S. 1976/77 docente(tecnico dei servizi ed eserc. pratiche di cucina) suppl.breve presso ipsar di Salerno dal 14/1/1977 al 19/9/1977.</p>
Lavoro o posizione ricoperti	<p>Dal 13/6/1979 al 31/8/1979 c/o Hotel King's Residence in Palinuro (sa) – chef di cucina; Dal 28/12/1976 al 9/1/1977 c/o LLOYD'S BAIJA HOTEL in Vietri S.M.– cuoco capo partita; Dall'1/4/76 al 1/11/1976 c/o Hotel Royal Orologio in Abano Terme (PD) - cuoco capo partita; Dal 4/12/74 al 2/3/1975 c/o Grande Hotel Excelsior in Catania - cuoco capo partita; Dall'8/4/74 al 30/9/74 c/o Hotel Pizzomunno SMAG in Vieste (FG) - cuoco capo partita; Dal 23/10/72 al 25/11/72 c/o Costa Tiziana Hotel in Crotone – commis di cucina; Dall'8/5/72 al 15/9/72 c/o Hotel Su Sirboni in Baia di Gairo (CA) – commis di cucina; Dal 27/12/71 al 3/4/72 c/o Ristorante Chlesterli in Gstaad (Svizzera) – commis di cucina; Dall'1/7/71 al 21/9/71 c/o Grande Hotel Palazzo della Fonte in Fiuggi – commis di cucina; Dal 16/2/71 al 30/5/71 c/o Hotel Orselina in Locarno (Svizzera) – commis di cucina; Dal 26/3/70 al 20/9/70 c/o Grande Hotel Palazzo della Fonte in Fiuggi – commis di cucina.</p>

Istruzione e formazione	DIPLOMA DI QUALIFICA PER I SERVIZI ALBERGHIERI SETTORE CUCINA A.S.1969/70 PRESSO IPSSAR DI SALERNO; Declaratoria di equipollenza ai sensi art.6 del D.L. 7/5/1948 n.1277; F.I.C.-Conferimento Insigne di appartenenza al Collegium Cocorum rilasciato il 25/11/1994; Accademia Artistica Internazionale "Pinocchio d'Oro"- 2° Concorso di Gastronomia dal 14 al 20/12/1978.							
Altra(e) lingua(e)	inglese							
Autovalutazione	Comprensione				Parlato		Scritto	
Livello europeo (*)	Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale	
Lingua	1	buono	1	buono	1	buono	1	buono
Lingua	2	buono	2	buono	2	buono	2	buono
	(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue							
Capacità e competenze sociali	Nei vari posti di lavoro ha sempre diretto con diligenza il personale portandolo ad un'alta capacità professionale							
Capacità e competenze organizzative	Dirigere con destrezza e familiarità il personale							
Capacità e competenze tecniche	Ottime competenze dei macchinari di cucina anche di nuova generazione							
Capacità e competenze informatiche	Sufficienti le capacità e competenze nell'utilizzo del computer							
Altre capacità e competenze	Banqueting e Catering							
Patente	Patente B							

Addì, 14.09.2015

FIRMA

Alfonso Esposito Lenti

DICHIARARZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETÀ
(Art. 47 D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445)

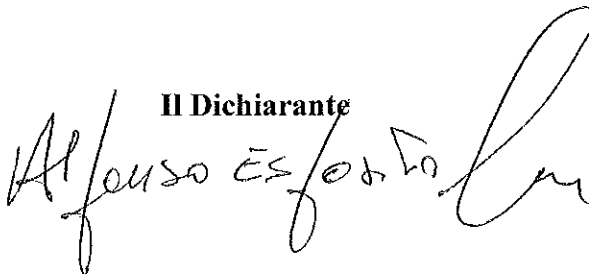
Il sottoscritto ESPOSITO FERRAIOLI ALFONSO nato a PAGANI (SA) il 22/09/1952
residente a PAGANI (SA) in Via TAURANO n. 13

Consapevole di quanto prescritto dall'art. 76 e 73 del D.P.R. 28 Dicembre 2000, n. 445, sulle
sanzioni penali per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci,

DICHIARA

sotto la propria responsabilità, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 47 del citato D.P.R. 445/00:
che il curriculum vitae allegato alla presente domanda corrisponde a verità.

Angri, 14 SETTEMBRE 2015

Il Dichiarante


L'AMMINISTRAZIONE, AI SENSI DELL'ART. 71 DEL D.P.R. 445/00, PROCEDERÀ A IDONEI CONTROLLI, ANCHE A
CAMPIONE, SULLA VERIDICITÀ DELLE DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE.

Ai sensi dell'art.38, D.P.R. 445 del 28/12/2000, la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato in presenza del
dipendente addetto ovvero sottoscritta e inviata unitamente a copia fotostatica, non autenticata di un documento di
identità del sottoscrittore, all'ufficio competente via fax, tramite un incaricato, oppure a mezzo posta.

Informativa ai sensi dell'art.13 del D.L.vo 30/6/2003, n.196: i dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni
vigenti ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo.



Cognome..... ESPOSITO FERRAIOLI

Nome..... ALFONSO

nato il..... 22/09/1952

(atto n..... 488P I AS.....)

a..... PAGANI (SA)

Cittadinanza..... Italiana

Residenza..... PAGANI

Via..... VIA TAURANO n. 11 esp. BIS

Stato civile..... Omessa L. 127/97-191/98 DPR 403/98

Professione..... Omessa DPR 223 30/05/89 art. 35

CONNOTATI E CONTRASSEGNI SALIENTI

Statura..... 163

Capelli..... BRIZZOLATI

Occhi..... CASTANI

Segni particolari.....

Firma del titolare..... Alfonso Esposito Ferraioli

PAGANI..... 20/08/2015

Impronta del dito indice sinistro.....

Il SINDACO.....

Funzionario Incaricato.....

Carlo Maria FINTO