

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	LEONESSA OSCAR
Indirizzo	VIA CARAFA 52/A CAP 80040 CERCOLA (NA)
Telefono	0039 336476012
Fax	0039 06233207581
E-mail	leonessa@mclink.it
Pec	leonessa@pec.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	09/09/1971

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

18/11/2004	Responsabile della gestione dei sistemi qualità nel settore Agroalimentare attestato rilasciato da COSVITEC in ambito del progetto "GeSisQuA" PON 2000-2006 AsselII misura III.2
06/02/2002	Abilitazione alla professione di Dottore Commercialista e Revisore Contabile iscr. Albo n°687° Nola (NA)
19/01/1998	LAUREA in Economia e Commercio conseguita presso l'Università degli Studi di Napoli "Federico II" tesi in Merceologia dal titolo "Autocontrollo igienico-sanitario: ipotesi di applicazione ad un laboratorio artigianale di pasta fresca".
Da Maggio'97 ad Aprile '98	QUALIFICA Post-Diploma "Specialista della Assicurazione Qualità nelle filiere Agroalimentare", codice di riferimento Ministero del lavoro IC/0058/A
1989	DIPLOMA di Maturità Classica presso il Liceo "Armando Diaz" di Ottaviano (NA)

ESPERIENZA LAVORATIVA

Dal 2003 ad oggi

Amministratore della "Pastificio Artigianale Leonessa Snc", società operante nei settori della pasta alimentare, piatti pronti, prodotti senza glutine, catering. Ricoprendo funzioni di responsabile produzioni sensibili, programmazione e controllo, ricerca ed innovazione, responsabile amministrativo, responsabile rapporti esterni, responsabile attività di stage.

2017

Anno scolastico 2016-2017 Istituto "Sannino-Petriccione" Napoli; Esami di qualifica professionale quale Esperto modo del lavoro per il corso "Operatore della ristorazione" indirizzo preparazione pasti + servizi di sala e bar.

Anno scolastico 2016-2017 "Ippolito Cavalcanti" Napoli; 60 ore attività d'aula, POLO FORMATIVO Progetto "Formando si Apprende" modulo A1"Operatore della ristorazione" settore enogastronomia (cucina). 3 moduli da 20 ore cad.

Anno scolastico 2016-2017 "Ippolito Cavalcanti" Napoli; Esami di qualifica professionale quale Esperto modo del lavoro per il corso "Operatore della ristorazione" indirizzo preparazione pasti.

2016

Anno scolastico 2015-2016 "Ippolito Cavalcanti" Napoli; Esami di qualifica professionale quale Esperto modo del lavoro per il corso "Operatore della ristorazione" indirizzo preparazione pasti

Anno scolastico 2015-2016 Istituto "Sannino-Petriccione" Napoli; Esami di qualifica professionale quale Esperto modo del lavoro per il corso "Operatore della ristorazione" indirizzo servizi di sala e bar

2015	<p>Anno scolastico 2014-2015 Istituto "G.Rossini" Bagnoli; Esami di qualifica professionale quale Esperto modo del lavoro per il corso "Operatore della ristorazione" indirizzo servizi di sala e bar.</p> <p>Anno scolastico 2014-2015 Istituto "Tognazzi-De Cillis" Pollena Trocchia; Esami di qualifica professionale quale Esperto modo del lavoro per il corso "Operatore della ristorazione" indirizzo preparazione pasti.</p> <p>Anno scolastico 2014-2015 Istituto "Sannino-Petriccione" Napoli; Esami di qualifica professionale quale Esperto modo del lavoro per il corso "Operatore della ristorazione" indirizzo servizi di sala e bar.</p> <p>Anno scolastico 2014-2015 Istituto "Ippolito Cavalcanti" Napoli; Esami di qualifica professionale quale Esperto modo del lavoro per il corso "Operatore della ristorazione" indirizzo preparazione pasti.</p>
2014	<p>Anno scolastico 2013-2014 Istituto "Ippolito Cavalcanti" Napoli; Esami di qualifica professionale quale Esperto modo del lavoro per il corso "Operatore della ristorazione" indirizzo preparazione pasti.</p>
2012/13	<p>Anno scolastico 2012-2013 IIS Sannino Petriccione</p> <ul style="list-style-type: none"> • Docenza per le attività didattiche relative al progetto PON POR Obiettivo/Azione C5. affidamento attività di stage, in Italia e nei paesi UE. avviso 6693/2012 codice C5 C-5-FSE04_Por_Campania-2012-416, titolo "Dolce e Salato: la grande tradizione italiana" • Tutor d'azienda nelle attività di stage relative al progetto PON POR Obiettivo/Azione C5. affidamento attività di stage, in Italia e nei paesi UE. avviso 6693/2012 codice C5 C-5-FSE04_Por_Campania-2012-416, titolo "Dolce e Salato: la grande tradizione italiana"
2010/11	<p>Anno scolastico 2010-2011 IPIA Sannino Petriccione</p> <p>Docenza nel corso di pastificazione per la classe terza molitoria relativo all'Ampliamento dell'Offerta Formativa</p>
2007/08	<p>Anno scolastico 2007-2008 IPIA Ponticelli</p> <ul style="list-style-type: none"> • Docenza nel corso Ofis Avviso Pubblico 538/06-"Operatore della Ristorazione" III anno • Tutor d'Azienda nelle attività di Stage del area professionalizzante "Addetto alla Produzione e al controllo qualità dei prodotti dell'industria molitorio pastaria" - modulo pastificazione
2006/07	<p>Anno scolastico 2006-2007 IPIA Ponticelli</p> <ul style="list-style-type: none"> • Docenza nel corso area professionalizzante "Addetto alla produzione e al controllo qualità dei prodotti dell'industria molitorio pastaria" - modulo pastificazione • Tutor d'azienda nelle attività di stage del area professionalizzante "Addetto alla produzione e al controllo qualità dei prodotti dell'industria molitorio pastaria" - modulo pastificazione • Esperto nel corso PON misura 7 azione 7.3 "Lunga o Corta comunque Pasta"
2005/06	<p>Anno scolastico 2004-2005 IPIA Ponticelli</p> <ul style="list-style-type: none"> • Docenza nel corso area professionalizzante "addetto alla produzione e al controllo qualità dei prodotti dell'industria molitorio pastaria" - modulo pastificazione • Tutor d'azienda nelle attività di stage del corso area professionalizzante "addetto alla produzione e al controllo qualità dei prodotti dell'industria molitorio pastaria" - modulo pastificazione • Collaborazione per la partecipazione dell'IPIA Ponticelli alla manifestazione Job Orient di Verona (allestimento e cura dello stand per la produzione di pasta fresca.)
2004/05	<p>Anno scolastico 2004-2005 IPIA Ponticelli</p> <p>Docenza nel corso I.F.T.S. "Tecnico Superiore dell'arte bianca" Dgr Regione Campania 2780/03 C.U. 7267. modulo "teoria e pratica della pastificazione"</p>
Dal 1998 al 2001	<p>Progettazione ed assistenza per l'implementazione di Sistema Qualità aziendale certificato UNI EN ISO 9000 presso le seguenti aziende:</p> <p>settore tessile: Totex S.r.l. (ente certificatore Certitex)</p> <p>settore meccanico: Iannuzzi Figli S.r.l., fornitore di componenti meccanici di precisione Alitalia, Marconi System, (ente certificatore DNV)</p>
Dal 1998 al 2001	<p>Progettazione ed assistenza per l'implementazione di sistemi aziendali di Autocontrollo igienico sanitari conformi al D.L. 155 del 1997 presso le seguenti aziende:</p>
Dal 1985 al 1998	<p>Panettoni D'Auria S.r.l., Cooperativa Solagri, I Giardini Di Villa Giulia, Al Tortellino San Giorgio.</p> <p>Collaborazioni nella produzione, gestione contabile, responsabile acquisti, responsabile vendite di una impresa artigianale operante nel settore della pasta fresca.</p>



Dal 1995 al 1998

Assistenza didattica, aiuto all'integrazione sociale, compagnia quotidiana a ragazzi appartenenti a nuclei familiari multiproblematici presso la Cooperativa di Solidarietà s.c.r.l. della Compagnia delle Opere di Napoli

Feb- Ago 1998

Tutor diurno nel progetto "Affido Diurno" del Comune di Napoli, 94° Servizio Tempo libero e politiche giovanili. Attività di sostegno dei minori e delle famiglie di origine, aiuto all'integrazione sociale. Collaborazione con il Centro Servizi Sociali di Avvocata-Montecalvario

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

INGLESE

• Capacità di lettura

Eccellente

• Capacità di scrittura

Buono

• Capacità di espressione orale

Buono

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.lgs. 196 del 30 giugno 2003 e succ. modifiche

Oscar Leonessa



