

INFORMAZIONI PERSONALI

CARLO STASI



📍 Via SALVATOR ROSA n° 6, 82100 BENEVENTO, ITALIA

☎ +39 0824 314208 = 0824 21649 📠 +39 335 8047492

✉ carlostasi@alice.it

✉ carlostasi@pec-legal.it

Sesso MASCHILE | Data di nascita 13/02/1960 | Nazionalità ITALIANA

OCCUPAZIONE PER LA QUALE
SI CONCORRE

POSIZIONE RICOPERTA
OCCUPAZIONE DESIDERATA
TITOLI DI STUDIO

- Iscrizione all'Elenco degli Esperti S.E.P. della REGIONE CAMPANIA
- Iscritto già all'Elenco degli Esperti I.eF.P. dell'ArLaS
- Componente Esperto S.E.P. ed altre nomine
- Laureato Magistrale in Ingegneria Civile ed Edile, Diploma di Liceo Classico, Diploma di Qualifica di Operatore dei Servizi di Sala e Bar, Diploma di Tecnico dei Servizi della Ristorazione, Diploma di Qualifica di Esperto in Qualità nei settori dell'Enogastronomia e della Ristorazione, Diploma di Geometra, Abilitazione alla Professione di Geometra, Diploma di Qualifica di Operatore dei Servizi di Promozione ed Accoglienza, Diploma di Tecnico Superiore per la progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica nella Dieta Mediterranea, Diploma di Perito Agrario Tecnologo Agroalimentare e Agroindustria specializzato in Viticoltura ed Enologia, Diploma di Tecnico Superiore per la Gestione di Strutture Turistico-Ricettive specializzato in elaborazione e somministrazione di Specialità della Dieta Mediterranea.
- Qualifica di Sommelier professionista componente Commissioni di Assaggio presso la C.C.I.A.A., Assaggiatore di Oli extravergini iscritto all'Elenco Nazionale presso la Regione Campania, Maestro Assaggiatore di Formaggi, Tecnico Esperto di Agricoltura Biologica iscritto all'Albo Nazionale Re.N.T.A.

DICHIARAZIONI PERSONALI

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

Da 28/11/2017 a 31/08/2018

Docente di Laboratorio di Scienze e Tecnologie Agrarie (Classe B011)

Istituto Istruzione Superiore "Galilei-Vetrone", C.da Piano Cappelle _ 82100 Benevento (BN) _ Telefono: 0824 313031 fax 0824 313041 _ e-mail: bnis01600q@istruzione.it _ sito web: <http://www.galileivetrone.it>

- Docenza nello svolgimento delle attività didattiche. Conduzione tecnica dei laboratori e dei reparti.

Attività o settore Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore

- Da 02/10/2017 a 27/11/2017 **Assistente Tecnico di Laboratorio di Sala e Cucina (Area AR020)**
Istituto Istruzione Superiore "Aldo Moro", via Capone _ 82016 Montesarchio (BN) _
Telefono: 0824 833785 _ fax 0824839537 _ mail: bnis02600a@istruzione.it _ sito web: <http://www.ipssctamoro.gov.it>
- Conduzione tecnica dei laboratori e dei reparti di lavorazione, garantendone l'efficienza e la funzionalità. Supporto tecnico allo svolgimento delle attività didattiche. Uso degli utensili e loro manutenzione ordinaria. Assolvere i servizi esterni connessi con il proprio lavoro.
- Attività o settore** Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore
- Da 07/07/2017 a 21/10/2017 **Direttore delle sale ricevimenti. Consulente della Qualità**
"Sun's Royal Park" _ via Cervino, 5 _ 83023 Cervino (CE) _ Telefono: +39 0823 311366 _
e-mail: info@sunsroyalpark.com _ sito web: www.sunroyalpark.it
- Direzione e supervisione della sala durante gli eventi, gestione del personale, problem solving, C.R.M. e Customer Satisfaction
- Attività o settore** Ditta di Banqueting, ricevimenti di lusso ed intrattenimento
- Da 07/11/2016 a 24/03/2017 **Docente di Tecnica di Sala e Vendita (B021) nelle Classi I A, I B, I C e V A**
I.I.S. di Faicchio (BN) _ Sez. I.P.S.E.O.A. "Giovanni Salvatore" di Castelvenere (BN) _
Piazza dei Caduti _ 82030 Castelvenere (BN) _ Tel. 0824 940 154 _ e-mail:
- Docenza nello svolgimento delle attività didattiche. Conduzione tecnica dei laboratori e dei reparti.
- Attività o settore** Istituto Statale d'Istruzione Superiore
- Da 22/09/2016 a 20/10/2016 **Stagista nella Scuola di Cucina Mediterranea e Ricerca**
Ristorante relais Don Alfonso 1890 _ 2 Stelle Michelin _ Scuola di Cucina e Ricerca _
Ambasciatore della Dieta Mediterranea nel Mondo _ Corso Sant'Agata, 11/13 _ 80064
Sant'Agata sui due Golfi _ Massa Lubrense (NA) _ Telefono: +39 081 8780026 = 081
8780561 _ e-mail: info@donalfonso.com = donalfonso@relaischateaux.com
- Selezionare, sfilettare, preparare e cucinare i prodotti ittici. Altre esperienze
- Attività o settore** Hotel, relais, Ristorante gourmet premiato con due Stelle Michelin, Scuola di Cucina, Azienda Agricola Biologica
- Da 18/07/2016 a 30/09/2016 **Sommelier**
"Hotel Lemi" – Località Collepiano – 82030 Torrecuso (BN) _ Telefono: +39 0824 874955 _
e-mail: info@hotellemi.com – Sito web: www.hotellemi.com
Azienda "La Fortezza" – Località Tora - 82030 Torrecuso (BN) _ Telefono: +39 0824
886155 _ e-mail: info@lafortezzasrl.it – Sito web: www.lafortezzasrl.it
- Sommelier in Sala in occasione degli eventi
- Attività o settore** Ristorante, Hotel 4 stelle, Eventi, banqueting di lusso
Azienda Vitivinicola, Relais di Eventi e Ricevimenti
- Da 18/06/2016 a 30/12/2016 **Maitre Sommelier**
"Hotel Incontro" – C.da Foresta S. Barbara – 83031 Ariano Irpino (AV) _ Telefono: +39 0825
891857 _ e-mail: info@hotelincontro.it – Sito web: www.hotelincontro.it

- Direzione della Sommellerie in Sala in occasione degli eventi

Attività o settore Ristorante, Hotel 4 stelle, SPA, Eventi, banqueting di lusso

Da 01/04/2016 a 16/06/2016

Maitre Sommelier, Maitre e Direttore di Sala, Direttore degli Eventi

“Le Case Gialle – Via Torello Difese n° 20 -Melizzano (BN) _ Telefono: +39 0824 945174 _
e-mail: lecasegiallesrl@libero.it – Sito web: www.casegialle.it

- Organizzazione Eventi, Direzione della Sala e della Struttura in occasione degli eventi

Attività o settore Relais, resort, banqueting agricolo

Da 13/04/2016 a 19/04/2016

Componente della Giuria rappresentante della Regione Campania

“XXIV Concorso Oleario Nazionale “Ercole Olivario” 2016 _ C.C.I.A.A._ 06121 Perugia

- Commissario giurato degustatore, componente la commissione di Giuria n° 4

Attività o settore Concorso Oleario Nazionale

Da 01/06/2010 a 21/09/2017

Commissario esterno d'Esame

Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri, della Ristorazione e Turistici “Le Streghe” di Benevento, “G. Marconi” di Vairano (CE), “Ten. Marco Pittoni” di Pagani (SA), “Galileo Ferraris” di Caserta, “Ugo Fragola” di Faicchio _ Sezione di Castelvenere (BN), “Aldo Moro” di Montesarchio (BN), “De’ Medici” di Ottaviano e Striano (NA), “A. Tilgher” di Ercolano (NA), “G. Rossini” e “I. Cavalcanti” di Napoli

- Commissario esterno agli Esami di Qualifica I.e F.P. per Operatori di Sala e Bar, a Vairano, a Caserta e a Striano, di Ricevimento a Pagani, a Benevento e a Castelvenere, e di Cucina a Montesarchio, a Ercolano e a Napoli.

Attività o settore Istituti Statali d'Istruzione Secondaria Superiore

Da 01/06/2010 a 21/09/2017

Docente nei corsi di formazione professionale e istruttore alle degustazioni. Direttore di Corsi. Commissario esterno d'Esame

(F.I.S.A.R.) Federazione Italiana Sommeliers Albergatori e Ristoratori _ via Condotti _ Asciano Pisano (PI)

- Docente, Istruttore alle Degustazioni, Direttore di Corso e Commissario d'esami nei corsi di formazione professionale di I, II e III livello per sommeliers per la delegazione di Napoli nord all'Hotel Ristorante La Lanterna di Villaricca (NA), di Venosa al Castello di Venosa (PZ), di Napoli al Gran Caffè Aragonese P.za S. Domenico Maggiore NAPOLI, di Civitavecchia e di Manziana (Roma), di Ragusa al ristorante il Baglio di RAGUSA, di Capri all'Hotel Le Sirene Capri (NA), all'Hotel S. Michele Anacapri (NA) e al Ristorante Capri's di Capri (NA), di Sabaudia al ristorante La Pineta e all'Osteria del Moro di Sabaudia (LT), di Altamura all'enoteca Il Castello Altamura (BA), di Benevento al Royal Pub di Torrecuso (BN), all'enoteca Gladiator di BENEVENTO, al centro Culturale Mal'guth di S. Nazario (BN) e alla Masseria del Procaccia di Solopaca (BN), di Avellino al Ristorante La Teresa di Atripalda (AV), Al Viva Hotel di Avellino, all'Agriturismo Fontana Madonna di Frigento (AV) e al Lounge Bar Ruit Hora di Lioni (AV), di Latina all'Hotel Europa di Latina, di Caserta al Palazzo Era _ Camera di Commercio, all'antico Ristorante Massa, all'Hotel Pisani e al Ristorante “Tre Farine” di Caserta

Attività o settore Federazione Professionale _ Settore Alberghiero e Ristorativo

- Da 10/08/2015 a 09/09/2015
Da 02/05/2016 a 20/05/2016
- Partecipante ai Clusters di Cucina e di Sala della PMI Consulting e della Fondazione Bact
- Ristorante Lido "Il Bikini" _ S.S. Sorrentina 145 Km 13.900 _ Vico Equense (NA) _ Telefono: 081 801 55 55 _ e-mail: info@ilbikini.com
- Stagista
- Attività o settore Ristorante gourmet _ Lido Balneare_Eventi
- Da 10/09/2015 a 15/09/2015
- Addetto al Food & Beverage
- "Scappi's Trattoria" _ 47 Main Street _ Saint Julian's _ Malta _ Telefono: +356 2137 7641 _ e-mail: info@scappistrattoria.com
- Responsabile di Sala
- Attività o settore Ristorante gourmet _ Dining Experience
- Da 02/09/2015 a 15/09/2015
- Stagista per il Corso di Tecnico Superiore della Dieta Mediterranea
- "Cavalieri Art Hotel" _ Water's Edge, Spinola Road _ St. Giljan _ STJ 3019 Malta _ Telefono: +356 2318 0000 _ e-mail: info@cavalierihotel.com
- Assistenza in Sala Ristorante.
- Attività o settore Albergo di Lusso
- Da 07/07/2015 a 14/08/2015
- Stagista per il Corso di Tecnico Superiore della Dieta Mediterranea
- Ristorante KRESIOS dello Chef Giuseppe Iannotti, 1 Stella Michelin _ Via S. Giovanni n° 59 _ 82037 Telese Terme (BN) _ Telefono: +39 0824 940723 _ e-mail: info@kresios.com
- Assistenza in Cucina e in Sala.
- Attività o settore Ristorante gourmet premiato con una Stella Michelin
- Da 29/03/2014 a 29/03/2014
- Componente della Giuria
- VIII Concorso Oleario Internazionale "Armonia" Trophy 2014 _ Centro Agrituristico 4.5 _ Via Ardeatina 1696 _ 00100 Roma
- Commissario giurato degustatore, componente la commissione di Giuria B-2
- Attività o settore Concorso Oleario Internazionale
- Da 08/06/2011 a 31/01/2012
- Direttore Generale, già Direttore Commerciale
- Az. Agr. Antonio NUGNES _ Masseria Santi Apostoli _ Via Vicinale snc _ 81030 Carinola (CE) _ Telefono: 081/5584385 -5584386 _ fax: 081 5585663 _ e-mail: info@aziendagricolanugnes.it
- Direzione dell'Azienda, responsabile del marketing, events manager, tasting bank, formazione
- Attività o settore Azienda vitivinicola

Da 01/05/2009 a 31/12/2012 **Maitre Sommelier**

Complesso "S. Lucia" di Nola (NA), Ristorante "Il Casale", complesso Alberghiero "La Lanterna" di Villaricca (NA), Grand Hotel Ristorante "Rose Rosse" di Somma Vesuviana (NA), Amministrazione Provinciale di Vercelli, Enoteca Regionale di Gattinara (VC), In Tavola Service di Eboli, Società "Moulin Rouge" di Marano (NA), Pro Loco di Taurasi (AV), Pro Loco di Solopaca (BN), Amministrazione Provinciale di Napoli

- Responsabile del beverage e direzione del personale di sala addetto al beverage

Attività o settore Ristoranti di Lusso, Banqueting e organizzatori di eventi

Da 27/05/2011 a 29/05/2011 **Componente della Giuria**

X Rassegna Internazionale La Selezione del Sindaco" _ Palazzo Caracciolo Cito _ 82030 Torrecuso (BN)

- Commissario giurato degustatore, componente la commissione di Giuria L-6

Attività o settore Concorso Enologico Internazionale

Da 24/10/2007 a 31/07/2008 **Sommelier Impiegato in Sala e Cantina**

Ristorante "Il Casale", complesso Alberghiero "La Lanterna", Corso Europa 528, Villaricca (NA) _ Telefono: 081 8941453

- Gestione e Direzione della Cantina e Direzione dei Servizi di Sommelierie in Sala

Attività o settore Alberghiero e Ristorazione

Da 01/06/2005 a 31/07/2010 **Docente**

Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri, della Ristorazione e Turistici "A. Moro" di Montesarchio (BN), di Teano (CE), "Le Streghe" di BENEVENTO, "L. de' Medici" di Ottaviano (NA) e "Axel Munthe" di Capri (NA)

- Docente Esperto di "Filiera del prodotto vino" di "Cultura Gastronomica", "Tecnica di Degustazione del vino", "Servizio di Sala", "Enografia Nazionale", "Enologia", "Tecnica dell'abbinamento cibo-vino" nonché di "Vino e Olio", "Tecnica e Pratica di Bar", "Sviluppo e Normativa dell'enogastronomia nel Sannio", "Prodotti Enogastronomici Tipici della Campania e Sistemi di Valorizzazione", "Tecnica di degustazione dei formaggi", corso di formazione professionale per la qualifica di Sommelier, "Tecnica di Abbinamento dei vini con i prodotti di pasticceria" nei corsi specialistici della III area per gli allievi delle IV e V classi dell'Istituto

Attività o settore Istituti Statali d'Istruzione Secondaria Superiore

Da 01/10/1998 a 31/07/2001 **Docente, istruttore alle degustazioni e assistenza**

A.I.S. (Associazione Italiana Sommeliers)

- Docente ai corsi di formazione professionale di I, II e III livello per Sommeliers al Circolo della Stampa di Napoli, all'Hotel S. Germano di Agnano (NA), presentazione e degustazioni varie di vini campani e nazionali

Attività o settore Associazione Professionale di Sommeliers

ISTRUZIONE E
FORMAZIONE

| | |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Da 01/10/1978 al 04/004/2018 | Laurea Magistrale in Ingegneria Civile sez. Edile VII livello QEQ Facoltà d'Ingegneria dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II", 80100 NAPOLI ▪ Chimica, Fisica, Matematica, Disegno, Meccanica Razionale, Scienza delle Costruzioni, Idraulica, Costruzioni Idrauliche, Architettura, Urbanistica, Impianti Tecnici, Tecnica delle Costruzioni, Costruzioni di Strade, Ferrovie ed Aeroporti, Riabilitazione Strutturale, Organizzazione del Cantiere, Estimo, Geologia, Geotecnica, Materie Giuridiche ed Amministrative, |
| 20 Giugno 2017 | Certificazione in Inglese livello C2 III livello QEQ Centro Studi "Fra' Luigi Monaco", Via Luciani _ 81041 VITULAZIO (CE) _ Telefono: 0823 313031 _ e-mail: info@csfraluigimonaco.it ▪ Conversation, Listening, Dictation |
| Da 2015 a 21 Dicembre 2016 | Tecnico Superiore per la Gestione di Strutture Turistico-Ricettive Profilo: Tecnico Superiore specializzato in elaborazione, produzione e somministrazione di specialità enogastronomiche tipiche della Dieta Mediterranea (1800 ore) V livello QEQ Fondazione ITS_BACT - Via G. Filangieri n° 151 (Complesso Monumentale "S.S. Trinità e Paradiso") 80069 Vico Equense (NA) ▪ Business English, Marketing, informatica, orientamento |
| 6 Luglio 2016 | Perito Agrario Tecnologico, Agroalimentare e Agroindustriale, specializzato in Viticoltura ed Enologia IV livello QEQ Istituto Istruzione Superiore "Galilei-Vetrone", I.T. Agrario. C.da Piano Cappelle _ 82100 BENEVENTO ▪ Italiano, Storia, Geografia, Scienza della Terra e Biologia, Diritto ed Economia, Fisica, Chimica, Disegno, Informatica, Scienze e Tecnologie Applicate, Produzioni Animali, Produzioni Vegetali, Viticoltura e difesa della vite, Enologia, Trasformazione dei Prodotti, Estimo, Genio Rurale, Matematica, Gestione Ambiente e Territorio, Biotecnologie Vitivinicole, Biotecnologie Agrarie, Zootecnica, Inglese, Scienze Motorie e Sportive. |
| 4 Dicembre 2015 | Tecnico Esperto di Agricoltura Biologica III livello QEQ A.I.A.B._ Associazione Italiana Agricoltura Biologica_ via Tasso n° 169 i_80127 NAPOLI ▪ Il quadro normativo comunitario, politiche sull'Agricoltura Biologica. Gestione della domanda e modulistica aziendale. Le nuove frontiere della certificazione. La situazione del biologico. Principi base del metodo biologico. Fertilità dei suoli, sostanza organica, bilancio umico. Tecniche di gestione della fertilità del suolo. La conversione al biologico dell'azienda agricola. Cenni di biotecnologia zoologica. Gestione dell'orto (scelta varietale, semine/trapianti, raccolta, conservazione. Difesa delle colture |
| 25 Novembre 2015 | Abilitazione alla Professione di Geometra V livello QEQ Istituto Istruzione Superiore "Galileo Galilei", Piazza Risorgimento _ 82100 BENEVENTO ▪ Disegno, Architettura, Costruzioni, Urbanistica, Topografia, Estimo |

9 Settembre 2015 Operatore dei Servizi di Accoglienza e di Ricevimento III livello QEQ

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Le Streghe", via S. Colomba 52/A _ 82100 BENEVENTO

- Lingua e letteratura italiana, Storia, Lingua inglese, Matematica, Diritto ed economia, Scienze Integrate (Scienze della terra e biologia), Scienze Motorie e Sportive, RC o attività alternative, Scienze Integrate (Fisica), Scienze Integrate (Chimica), Scienze degli alimenti, Laboratorio di servizi di accoglienza turistica, Seconda lingua straniera (Francese), Scienze dell'alimentazione, Laboratorio di servizi di accoglienza turistica, Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Tecniche della comunicazione

Da 1 Marzo a 11 Novembre 2015 Tecnico Superiore per la progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica nella Dieta Mediterranea IV livello QEQ

TURMED Campania, Polo formativo IFTS per il turismo integrato e sostenibile Cod. Uff. 30-CUP B66G07000850002 Soggetto Gestore capofila: PMI Consulting, Coop società cooperativa PMI Consulting Coop a R.L. _viale Colli Aminei n° 7/21 _ 80131 NAPOLI

- Il profilo e il percorso di specializzazione. Turismo Enogastronomico: politiche e normative di riferimento. Fondamenti di Scienza dell'Alimentazione e di Sicurezza Alimentare. Produzioni e Tradizioni Territoriali per l'Enogastronomia. Tecniche e Strumenti per la Progettazione di Menù e Pietanze Tipiche. La Dieta Mediterranea e la sua filiera produttiva. ICT, media communication e gestione di eventi enogastronomici. Business English. Marketing e gestione delle relazioni interne ed esterne. Laboratori. Stage nazionale. Stage Estero

Da 10 Settembre 2013 a 4 Luglio 2014 Geometra, Perito Tecnologico delle Costruzioni, Ambiente e Territorio IV livello QEQ

Istituto Istruzione Superiore "Galileo Galilei", Piazza Risorgimento _ 82100 BENEVENTO

- Italiano, Storia, Costruzioni, Topografia, Estimo, Matematica, Disegno e Progettazione Architettonica, Impianti Tecnici nell'Edilizia, Diritto, Inglese

9 Luglio 2009 Tecnico dei Servizi della Ristorazione IV livello QEQ

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Aldo Moro", via Capone _ 82016 Montesarchio (BN)

- Italiano, Storia, Matematica, Legislazione, Laboratorio di Organizzazione e Gestione delle Aziende Ristorative, Alimenti e Alimentazione, Economia e Gestione Aziendale, Informatica, Francese, Inglese, Educazione Fisica

5 Giugno 2008 Operatore dei Servizi di Sala e Bar III livello QEQ

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Le Streghe", via S. Colomba 52/A _ 82100 BENEVENTO

- Tecnica di Sala e Bar, Servizi di Cucina, Servizi di Ricevimento, Alimenti e Alimentazione, Economia e Gestione Aziendale, Legislazione, Italiano, Storia, Matematica e Informatica, Francese, Inglese, Educazione Fisica

Da 1 Aprile a 21 Dicembre 2009 Esperto in Qualità nei settori dell'Enogastronomia e della Ristorazione III livello QEQ

Dipartimento di Arboricoltura Botanica e Patologia Vegetale della Facoltà di Agraria dell'Università Federico II di Napoli" in qualità di soggetto capofila dell'ATI composta da MATER s.c. a.r.l., Consorzio Cosvitec, STAMPA soc. coop. a.r.l. e AIM Formazione

- Implementazione della qualità nei settori dell'Enogastronomia e della Ristorazione. Conoscenze di base, abilità operative e metodologie proprie della figura professionale in uscita, e competenze trasversali finalizzate a facilitare l'inserimento nel mercato del lavoro del settore di riferimento. Inglese Commerciale. Informatica. Chimica, Tecnologia e Microbiologia Alimentari ed Enologiche. Viticoltura. Enologia. Marketing Enogastronomico. Economia e Politica nel settore Enologico. HCCP e Gestione della Qualità. Sistemi e Tecniche di Ristorazione. Sicurezza sui Posti di Lavoro. Stage

COMPETENZE PERSONALI

[Rimuovere i campi non compilati.]

Lingua madre Italiano

| Altre lingue | COMPRENSIONE | | PARLATO | | PRODUZIONE SCRITTA |
|--------------|------------------------------------|-------------|-------------|------------------|--------------------|
| | Ascolto | Lettura | Interazione | Produzione orale | |
| Inglese | Buono | Ottimo | Ottimo | Ottimo | Eccellente |
| | Certificazione Inglese. Livello C2 | | | | |
| Francese | Ottimo | Ottimo | Buono | Sufficiente | Buono |
| | | | | | |
| Tedesco | Sufficiente | Buono | Sufficiente | Sufficiente | Insufficiente |
| | | | | | |
| Spagnolo | Ottimo | Ottimo | Buono | Sufficiente | Buono |
| | | | | | |
| Arabo | Modesto | Sufficiente | Sufficiente | Modesta | Modesta |
| | | | | | |

Competenze comunicative Competenze comunicative Eccellenti acquisite:

- possiedo eccellenti competenze comunicative acquisite durante le mie varie esperienze in vari campi evincibili da questo C.V. et Studiorum

Competenze organizzative e gestionali Competenze organizzative e gestionali possedute:

- leadership (attualmente responsabile di un team di 75 persone)

Competenze professionali Competenze professionali possedute:

- ottima nei processi di controllo qualità (attualmente consulente d'implementazione nei Sistemi di Gestione e Controllo Qualità)
- ottima in campo militare (attualmente Ufficiale in un Corpo Speciale dell'Esercito Italiano)

Competenza digitale

AUTOVALUTAZIONE

| Elaborazione delle informazioni | Comunicazione | Creazione di Contenuti | Sicurezza | Risoluzione di problemi |
|---------------------------------|---------------------|------------------------|---------------------|-------------------------|
| Inserire il livello | Inserire il livello | Inserire il livello | Inserire il livello | Inserire il livello |

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Sostituire con il nome del(i) certificato(i) TIC

Sostituire con altre competenze informatiche possedute. Specificare in quale contesto sono state acquisite. Esempi:

- buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione)
- buona padronanza dei programmi per l'elaborazione digitale dei progetti edili acquisita all'Università e negli Studi Professionale d'Ingegneria

Altre competenze

Altre rilevanti competenze non ancora menzionate:

- accompagnatore di Turismo Equestre (brevetto conseguito durante la gestione di un Maneggio) e Patente A/2 F.I.S.E. (Federazione Italiana Sport Equestri)
- Sommozzatore A.R.A. (brevetto P.A.D.I. conseguito al Centro Sub Napoli)
- Corso di I soccorso
- Brevetto BLS-D (Basic Life Support early Defibrillation)
- Corso CBR-N (Chemical, Batteriological, Radiological and Nuclear attack)
- Corso D.I.U. (Diritto Internazionale Umanitario)
- Corso di Topografia Militare
- Corso di First Combat Aid, Montaggio Tenda Pneumatica e Riconoscimento Esplosivi
-

Patente di guida

Categoria della patente di guida:

A e B Civile

1°, 2°, 3° e 4° grado Militare con abilitazione alla guida di Mezzi tattici ed abilitazione speciale per la conduzione di Autoambulanze

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni
 Presentazioni
 Progetti
 Conferenze
 Seminari
 Riconoscimenti e premi
 Appartenenza a gruppi / associazioni
 Referenze
 Menzioni
 Corsi
 Certificazioni

Conferenze varie nel Campo Agroalimentare

Seminari alla Facoltà in Scienze del Turismo dell'Università della Campania "L. Vanvitelli"

Ex-allievo della Scuola Militare "Nunziatella"

Già Cavaliere dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana (D.P.R. del 27/12/2006)

Ufficiale dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana (D.P.R. del 02/06/2013)

Ufficiale nel Corpo Militare Speciale Ausiliario dell'Esercito Italiano S.M.O.M. (D.P.R. N° 139/SMOM/08 del 02/02/2009)

Ufficiale nel Corpo Italiano di Soccorso dell'Ordine di Malta (C.I.S.O.M.)

Consulente d'Implementazione nelle Certificazioni di Qualità ed Ambientali

Medaglia del Ministero dell'Interno per le Operazioni di Soccorso alle popolazioni di Umbria e Marche colpite dal Sisma del 1997. (D. Min. Int. del 3 Luglio 1998)

Medaglia ISAF, non art. 5, della N.A.T.O. per le operazioni in Afghanistan del 2009

Donato di Devozione nel Sovrano Militare Ordine di Malta. (D.S.C. n° 33875 del 02/12/2004)

Cavaliere di Grazia Magistrale nel Sovrano Militare Ordine di Malta. (D.S.C. n° 10305 del 01-02/05/2013)

Medaglia di Bronzo dell'Ordine al Merito Melitense (D.S.C. n° 17920 del 04/12/1997)

Medaglia del Vaticano per il servizio di Primo Soccorso prestato ai pellegrini, in occasione del Giubileo della Chiesa Cattolica nell'Anno Santo 2000

Medaglia del Vaticano per i 900 anni del Riconoscimento della Sovranità dello S.M.O.M. nel 1113 da parte di S.S. il Papa Pasquale II, del 2013

Deutsches Sport Abzeichen. Brevetto Sportivo Tedesco. Onorificenza della Repubblica Federale di Germania. (28/03/2015)

Medaglia del Vaticano per il servizio di Primo Soccorso prestato ai pellegrini, in occasione del Giubileo della Chiesa Cattolica nell'Anno Santo 2016

ALLEGATI

Lista di documenti allegati al C.V.

- copie delle lauree e qualifiche conseguite
- attestazione del datore di lavoro
- Autocertificazioni varie

Dati personali

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

CARLO STASI

BENEVENTO, 20 MAGGIO 2018
