

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

| | |
|-------------------------|---|
| Nome | ANGRISANO GIUSEPPE |
| Indirizzo | 9, VIA CESARANO, - 84016 PAGANI (SA) |
| Telefono | (+39) , 338 3656886 |
| E-mail | marianell@libero.it |
| Nazionalità | Italiana |
| Luogo e Data di nascita | PAGANI 21.08.1937 |

ESPERIENZA LAVORATIVA

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none">• Date• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore• Tipo di impiego• Principali mansioni e responsabilità | <p>DAL 2005 AD OGGI</p> <p>Regione campania</p> <p>Iscritto "Long List" n° 0007391123</p> <p>Nominato esperto del mondo del lavoro nei vari Istituti Alberghieri della Provincia di Salerno</p> |
| <ul style="list-style-type: none">• Date• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore• Tipo di impiego• Principali mansioni e responsabilità | <p>Dall'anno scolastico 2005-2006 all'anno scolastico 2010-2011</p> <p>IPSAR – D. REA – Nocera Inferiore (SA)</p> <p>Istituto Professionale</p> <p>Contratto a tempo determinato come esperto per 40 ore</p> <p>Esperto III area professionalizzante</p> |
| <ul style="list-style-type: none">• Date• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore• Tipo di impiego• Principali mansioni e responsabilità | <p>Dal 1984 ad oggi</p> <p>F.I.C.</p> <p>Iscritto"</p> <p>Da anni Vice Presidente ACS</p> |
| <ul style="list-style-type: none">• Date• Nome e indirizzo del datore di lavoro• Tipo di azienda o settore• Tipo di impiego | <p>Anno 2012</p> <p>IPSAR Pagani</p> <p>Quinta rassegna enogastronomica nazionale "Esposito Ferraioli"</p> |

| | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità | <p>Capo Membro giuria del premio</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego | <p>Anno 20123 IPSAR Pagani</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego | <p>Sesta rassegna enogastronomica nazionale "Esposito Ferraioli" Capo Membro giuria del premio Anno 2013 IPSAR Pagani</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego | <p>Commissario Esami di qualifica</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego | <p>Anno scolastico 2003-2004 IPSAR Nocera Inferiore</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego | <p>Relatore Programma di Tecnica dei Servizi ed Esercitazioni Pratiche cucina (C 500)</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego | <p>Anno scolastico 2002-2003 IPSAR Nocera Inferiore</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego | <p>Ha partecipato alla compilazione e strutturazione del Piano formativo per l'anno scolastico in corso con Enti e Gruppo H</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego | <p>Anno scolastico 1998-1999 IPSAR Nocera</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego | <p>Ha partecipato alla formulazione con IPSAR di Nocera del programma "SOCRATES" progetto COMENIUS (alimentazione e salute) con i seguenti paesi Europei Irlanda, Finlandia e Scozia. Ha espletato le mansioni richiestegli presso L' Institut Ste-Marie de Seraing reoivent - Scozia</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego | <p>Anno scolastico 1996-1997 IPSAR Nocera Inferiore</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego | <p>Docente Tutor per l'immissione in ruolo per vari docenti</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore | <p>Anno 1990 IPSAR Salerno</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore | <p>Per scambio culturale ha accompagnato gli studenti tenendo lezioni presso L'Ecole d'hotellerie de la Providence d'ans et l'Istitute Ste-Marie de Seraing e l'Ecole d'hotellerie de Salemm – LIEGI -</p> |
| <ul style="list-style-type: none"> • Date • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego | <p>Dal 1962 al 2004 M.P.I. IPSAR Salerno e Nocera Tempo indeterminato DOCENTE classe C500</p> |

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita

- Date
- Qualifica conseguita

- Date
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Qualifica conseguita

- Date

Anno 2002

Ordine professionale dei Maestri di Cucina ed Executive chef della Federazione Italiana Cuochi

Maestro di cucina

Anno scolastico 2005-2006

IPSAR Via Napoli – Nocera Inferiore (SA) –

Commissario esperto esami di qualifica

Anno 1988

Federazione Italiana Cuochi

Insignito dal collegio Cicorum

Anno 1974

Membro Commissione al concorso abilitante all'insegnamento classe C500

Anno 1962

IPSAR Salerno

Diploma di maturità professionale Tecnico dei Servizi alberghieri e della ristorazione

Dal 1962 al 2004

- Docente nel primo corso classe C500 presso IPSAR Salerno
- Docente referente per il personale immesso in ruolo e componente della commissione di valutazione
- Responsabile Tecnico dei laboratori (settore ristorazione)
- Coordinatore di classe
- Partecipante commissioni: orario; regolamento d'Istituto; progettazione formativa terza area
- Docente impegnato nel gruppo H
- Docente esperto sui progetti di specializzazione: H; banqueting; banqueting manager; catering; tesori e sapori tipici; addetto alla ricerca e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

MADRELINGUA

Altre Lingua

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

ALTRE LINGUA

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

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

ITALIANO

Inglese

DISCRETA

DISCRETA

DISCRETA

FRANCESE

BUONO

BUONO

BUONO

BUONE CAPACITÀ RELAZIONALI E COMUNICATIVE ACQUISITE ATTRAVERSO L'ESPERIENZA MATURATA
COME FORMATORE

- Docente nel primo corso abilitante
C500 presso IPSAR Salerno
- Docente referente per il personale
impresso in ruolo e componente della commissione di valutazione
- Docente impegnato nel gruppo H]

Dal 1974 al 2004

- Responsabile tecnico di laboratorio
(settore ristorazione)
- Coordinatore di classe
- Partecipante commissioni: orario;
regolamenti d'Istituto; progettazione formativa terza area
- Docente esperto sui progetti di
specializzazione: H; banqueting; banqueting manager; catering; tesori e sapori tipici;
addetto alla ricerca e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio

Uso abituale del computer, di Internet e della posta elettronica.

Discreta conoscenza del sistema operativo Windows e dei programmi Word ed Exel