

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

PISAPIA GIOVANNI

Indirizzo

RESIDENZA: VIA P. VOSO,4 – 84043 AGROPOLI (SA) – ITALIA

Telefono e Mobile

329/8653371

Fax

E-mail

pisapiagiovanni@gmail.com

Nazionalità

Italiana

Data di nascita

01/08/1974 CHIARI (BS) COD. FISC. PSP GNN 74M01 C618J

ESPERIENZA LAVORATIVA

ESPERIENZA E FORMAZIONE PROFESSIONALE PRIVATA:

Dati relativi agli anni ed ai periodi d'acquisizione delle varie qualifiche professionali

2006 19 Ottobre (esame 17/10/2006)

- Esperto e Perito accreditato presso la Camera di Commercio I.A.A. di Salerno, ed iscritto all'Albo per la Categoria XIX : Ospitalità – con n°1033

2006 Luglio – 10 Sett. Stages di n° 240 ore per 2 Hotels in Molise

- Addetto e Preparatore/Istruttore per le procedure UNI EN ISO 9001-2000

2003 1° Febr. – 1° Sett.

- Food&Beverage Manager
- Personal Director
per tre Hotels *** in Calabria unica gestione;

2002 1° Febr. – 1° Sett.

- Consulente Risorse Umane settore turistico-alberghiero in Italia
- Coordinatore e Responsabile del personale settore turistico-alberghiero;
- Executive chef e Chef della ristorazione
per tre Hotels *** in Calabria unica gestione;

1998 Luglio-Settembre Supervisore di Cucina e Chief of Restaurant
(Restaurant Manager) in Egitto presso Hotel ****

1997 Luglio-Settembre Chef di Cucina in Tunisia presso Hotel ****

1994 Luglio-Settembre Cuoco - Capo partita in Italia presso Hotel ****

ESPERIENZE PROFESSIONALI PRIVATE:

1999 Luglio-Settembre

- Chef di cucina e Supervisore presso 2 Hotel**** Egitto

1996 Luglio-Settembre

- Sous Chef di Cucina presso Hotel ***** Tunisia

1993 Luglio-Settembre

- Cuoco capo partita presso Hotel *** Campo di Giove

1992 Giugno-Agosto

- Cuoco capo partita presso Hotel **** Palinuro (Sa)

1991 Giugno-Settembre

- Commis di Cucina presso Hotel **** Palinuro (Sa)

1990 Giugno-Agosto

- Apprendista Cuoco presso Hotel **** Scario (Sa)

ESPERIENZE PROFESSIONALI PUBBLICHE

In Servizio di Ruolo, con Contratto a Tempo Indeterminato dal 1° settembre 2007 ad oggi, 22 marzo 2018, presso l'attuale Istituto di Istruzione Superiore "Ancel Keys" (ex IPSAR) di Castelnuovo Cilento (Salerno) in qualità di "Docente ITP di Laboratorio Servizi di Enogastronomici – Settore Cucina" Classe di concorso B 20 (ex C500).

Nomine annuali per incarichi da "Docente ITP di Tecnica dei Serv. ed Eserc. Pratica di Cucina Classe C500" (ex 50/C inserita ora nell' A.D. 20 per L.143/2004 del CSA – Ufficio Scolastico Provinciale di Salerno) :

- dal 01/09/06 al 31/08/2007 presso IST. SUP. "G. Marconi" Vallo Lucania
- dal 26/09/05 al 31/08/2006 presso IST. SUP. "G. Marconi" Vallo Lucania
- dal 23/02/05 al 31/08/2005 presso IST. SUP. IPSIA-IPSAR Vallo Lucania
- dal 27/09/04 al 22/02/2005 presso IPSAR "R. Virtuoso" di Salerno
- dal 20/09/03 al 31/08/2004 presso IPSAR "R. Virtuoso" di Salerno
- dal 17/09/02 al 31/08/2003 presso IPSAR "R. Virtuoso" di Salerno

Dal 23 marzo 2001 al 22 febbraio 2005:

- presso l'IPSAR "R. Virtuoso" dal settembre 2002 al febbraio 2005, in servizio da Docente ITP di Cucina, ha partecipato a varie manifestazioni socio-culturali promosse dalla Provincia di Salerno come "**Giffoni Film Festival**" edizione 2002-2003-2004 ed anche gastronomiche come "**Salerno Golosa**" dicembre 2004 ed al servizio di banqueting per la "**Festa Nazionale dei Carabinieri**" del mese di giugno 2002-2003-2004.

- Più volte individuato ed incaricato in qualità di "**esperto**" **terza area**
"Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del D. lgs. 196/03"

professionalizzante nei vari Istituti Professionali Alberghieri e Istituti Professionale per il Commercio ed il Turismo della Provincia di Salerno negli aa.ss. 2003-2004-2005-2006 (a volte per incompatibilità col proprio orario di servizio non accettati).

- Docente-esperto di ristorazione ed enogastronomia per l'IPSAR di Castelnuovo Cilento: per la **"Borsa Verde dei territori rurali europei"** III^a Edizione ottobre 2006 e IV^a Edizione ottobre 2007 in qualità di "co-esecutore, esperto ed co-organizzatore" per la sezione-stand "Saporando"; per la **Manifestazione e Cena di Gala sui "Prodotti Tipici Cilentani"** del 24 marzo 2007 ed 30-31 marzo 2007 per la **"RISTO HOTEL"**; per varie manifestazioni-concorsi gastronomici e forum proposti dal **Centro Studi Chianciano-Paestum "G.Sanchini"**, oltre a varie manifestazioni, concorsi, corsi professionalizzanti e forum sull'enogastronomia, ristorazione e sul turismo dal maggio 2005 ad oggi.

- Consulente ed esperto individuato ed incaricato dall'IPSAR di Castelnuovo Cilento per la promozione, conoscenza ed elaborazione dei **"Prodotti Tipici Cilentani e della Gastronomia del Cilento"**, presso lo stand dell'Ente Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano e Ente Fiere di Vallo della Lucania alla Borsa Internazionale del Turismo di Milano edizione 21/24 febbraio 2008, sponsorizzato dallo stesso Ente Parco, dalle fiere di Vallo e dalle varie Comunità Montane del Cilento e Vallo di Diano.

Dal **24/05/00 al 21/03/01**: Servizio Militare di Leva in qualità di **"Fante"** presso il 231° RGT "Avellino" città di Avellino, in costanza di servizio di ruolo personale ATA.

Dal **1° settembre 1999 al 23 maggio 2000** in servizio al Istituto Magistrale "Regina Margherita" di Salerno in qualità di Assistente Amministrativo.

Dal **1° settembre 1998** Assistente Tecnico (AR 20) di ruolo, con contratto a tempo indeterminato firmato e disposto dal Provveditorato agli Studi di Bologna, ed in servizio presso l'IPSSAR di Castel San Pietro Terme (Bo).

Dall'**8 novembre 1995 al 31 agosto 1998** incaricato a vario titolo dal Provveditorato degli Studi di Bologna per il comparto istruzione secondaria superiore – formazione professionale – settore turistico, alberghiero e ristorazione:

- Negli anni in servizio presso l'IPSSAR di Castel S.P.T. (Bo) il mese di novembre, ha partecipato alla **Manifestazione/concorso enogastronomico "Tartufesta"** in varie località dei Colli Bolognesi edizione 1996-1997-1998 promossa dalla Regione Emilia Romagna e Provincia di Bologna in qualità di organizzatore ed esperto di enogastronomia; alla **Manifestazione/Concorso enogastronomico "Asparago di Altedo"** edizioni maggio 1996-1997-1998-1999 presso l'IPSSAR di Castel S.P.T. sponsorizzata dalla Regione Emilia Romagna, Provincia di Bologna e Comune di Castel S.P.T in qualità di partecipante esterno-professionista; partecipazione al **Concorso Enogastronomico "Ermenegildo Zegna"** a Trivero (Biella) edizioni 1997-1998 in qualità di accompagnatore e tutor-esperto della materia; ed ancora ha collaborato a varie manifestazioni enogastronomiche e socio-culturali in qualità di organizzatore, esperto del settore ed esecutore, promosse da vari enti pubblici e privati,

"Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del D. lgs. 196/03"

sia dalla Provincia di Bologna e che dalla Regione Emilia Romagna.

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

I.I.S. "Ancel Keys" – Via Nazionale, 2 84040 Castelnuovo Cilento (Sa)

Istituto Istruzione Secondaria Superiore – Pubblica Istruzione

Insegnante Tecnico Pratico

Istruzione ed Formazione – Docente/Insegnante – Enogastronomo – Esperto settore Ospitalità ed Enogastronomia

2010-20XX Università "Giustino Fortunato" di Benevento

Facoltà di Giurisprudenza – Laurea Magistrale

2005-2006 Università degli Studi "Orsola Benincasa" di Napoli

"Corso Formazione di n°500 ore L.143/2004"

- **Attestato di Abilitazione L.143/2004: Classe di Concorso A.D. 20, con 88,67 su 90 (comprensiva ed abilitante per le Classi di Concorso ex C500- ex C510-ex C520)**

2000-2001 **Diploma di Qualif. "Addetto alla Ristorazione – Sala/Bar"**

1993-2009 Università degli Studi di Salerno "UNISA"

Facoltà di Giurisprudenza – Laurea Magistrale in Giurisprudenza

- n° 15 esami sostenuti e superati;
- n° 3 borse di studio EDISU conseguite per merito.


1988-1993 IPSAR "R.Virtuoso" di Salerno

- **Dipl. di Maturità Professionale di "Tecnico delle Attività Alberghiera"**
- **Dipl. di Qualifica "Addetto ai servizi della Ristorazione – Settore Cucina"**

Inoltre in possesso di vari "attestati di partecipazione e titoli conseguiti", a **"Corsi di Formazione, Qualificazione ed Aggiornamento"** di vario livello e genere:

1. **L.626/96 n° 10 ore presso l'IPSAR di Castel San Pietro Terme (Bo) nell' a.s. 1998-1999;**
2. **Certificazione "EDS per l'Informatica-Computer" corso di n° 25 ore, a.s. 1999-2000 presso l'ex Provveditorato agli Studi di Salerno;**
3. **Certificazione "EDS Informatica per il Sistema SISSI" corso di n° 25 ore, a.s. 1999-2000 presso l'ex Provveditorato agli Studi di Salerno;**
4. **HACCP D.L. 155/97 di n° 15 ore presso IPSAR "R. Virtuoso" di Salerno, nel 2001;**
5. **Certificazione di "Addetto e Preparatore/Istruttore per le procedure UNI EN ISO 9001-2000" corso di n°240 ore per le aziende del comparto ristorativo, SGS Italia S.p.A Milano, nel 2006, con titolo conseguito abilitante alla professione ed alla categoria;**

"Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del D. lgs. 196/03"

- 
6. **Attestato di "Perito ed Esperto"** della Camera di Commercio I.A.A di Salerno per CTG. XIX: OSPITALITA, conseguito con "esame ottobre 2006" con conseguente iscrizione all'albo con n°1033, **con titolo conseguito abilitante alla professione ed alla categoria;**
 7. **Certificazione Corso PON:** "Scuola in...Metodi e strategie per il recupero del disagio sociale" di n°30 ore, a.s. 2007-2008 presso IPSAR di Castelnuovo Cilento;
 8. **Certificazione Corso PON:** "Scuola in...Metodi e strategie per il recupero del disagio sociale" di n°30 ore, a.s. 2008-2009 presso IPSAR "A. Keys" di Castelnuovo Cilento;
 9. **Certificazione Corso PON:** "Scuola in...Metodi e strategie per il recupero del disagio sociale" di n°30 ore, a.s. 2009-2010 presso IPSAR-IPSEOA "A. Keys" di Castelnuovo Cilento;
 10. **Certificazione Corso PON:** "Competenze Digitali Certificate per il personale Scolastico" ECDL di n° 50 ore a.s. 2009-2010 presso IPSAR-IPSEOA "A. Keys" di Castelnuovo Cilento, **con titolo conseguito;**
 11. **Certificazione Corso PON:** "Competenze Digitali Certificate per il personale Scolastico" ECDL di n° 50 ore a.s. 2010-2011 presso IPSEOA "A. Keys" di Castelnuovo Cilento, **con titolo conseguito;**
 12. **Certificazione Corso PON:** "Competenze di Lingua Inglese per il personale Scolastico" di n° 30/40 ore a.s. 2011-2012 IPSEOA "A. Keys" di Castelnuovo Cilento;
 13. **Certificazione Corso di formazione ICF e ICF-CY:** " La progettazione didattica secondo l'ICF" n°3 ore 28 febbraio 2012;
 14. **Corso di formazione ICF e ICF-CY:** "ICF-Formazione-Inserimento lavorativo: dal progetto di vita al welfare di comunità. Integrazione socio-sanitaria, budget di salute, welfare di comunità in un ottica ICF" n° 3 ore 18 aprile 2012;
 15. **Attestato di Lingua Inglese "5 Livello – Trinity"** del "Trinity College of London" ottobre 2012, **con titolo conseguito;**
 16. **Attestato di formazione "e Twinning: le competenze digitali nella didattica"** presso I.I.S. "Parmenide" di Vallo della Lucania (Sa) n°3 ore del 09/12/2016.
 17. **Attestato di formazione di n° 1500 ore:** "Corso di Perfezionamento in Metodologie didattiche per l'insegnamento curriculare e l'integrazione degli alunni con Bisogni Educativi Speciali (BES)" Corso n°86 - presso l'Università "GIUSTINO FORTUNATO" – Telematica di Benevento ai sensi della Legge 341 del 19/11/1990, art. 6, com. 2 lettera C, per l'anno 2017 con esame 11/03/2017, **con titolo conseguito.**
 18. **Attestato di formazione di n° 25 ore:** "Corso di Aggiornamento – Dal RAV

"Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del D. lgs. 196/03"

ULTERIORI INFORMAZIONI
SU
ATTIVITÀ E FORMAZIONE

Tutte le qualifiche acquisite dal 1995 ad oggi sono state conseguite tramite "stages e tirocini" di formazione professionale individuali e personalizzati presso Hotels e Villaggi esteri ed italiani, e varie società certificatrici autorizzate e di alto profilo.

Il sottoscritto ha svolto vari corsi di cucina per esterni presso l'IPSAR "R. Virtuoso" di Salerno in qualità di "docente" nell'a.s. 2003/2004 e lo stesso per l'IPSAR di Castelnuovo Cilento (Sa) a.s. 2006/2007, a.s. 2007/2008, a.s. 2008/2009.

Iscritto alla categoria professionisti della F.I.C. e socio della Associazione C.A.P.P.A. (Cuochi Associati, Pasticcieri, Pizzaioli e Ristoratori dell'Agro). Socio professionista, e delegato della Associazione Cilento&Dintorni dei Cuochi Cilentani (promossa e correlata all'Ente Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano), con la quale ha collaborato per il Progetto "Marchi d'Area" promossa dall'Unione Europea e dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale e realizzato da Italia/lavoro.

Esecutore ed organizzatore col presidente dell'associazione della preparazione di una cena-gala presso la "Città del Gusto – Gambero Rosso" in Roma il 26/06/2007, con tema i prodotti tipici e di qualità, tra i quali quelli cilentani, sempre Progetto "Marchi d'Area".

Coordinatore ed co-esecutore della 1^a Rassegna Enogastronomia sui Prodotti Tipici Cilentani edizione 15-16-17 febbraio 2008 promossa dalla Associazione Cilento&Dintorni dei Cuochi Cilentani, sponsorizzata dall'Ente Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, dalla Bcc dei Comuni Cilentani, Comune di Castelnuovo Cilento, ecc.. presso il Comune di Castelnuovo Cilento (Sa).

Iscrizione previo superamento esame all'Albo "Ruolo, Periti ed Esperti" della Camera di Commercio I.A.A. di Salerno per CTG. XIX: OSPITALITA':

- sub 1) Alberghi, ristoranti, caffè di lusso e di 1^a categoria;
- sub 2) Alberghi, ristoranti, caffè, pasticcerie di 2^a categoria;
- sub 3) Comunità varie, convitti e case di cura;
- sub 5) Stabilimenti balneari e terapeutici; con n°1033.

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

INGLESE E FRANCESE

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

Buono

Buona

Buona

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Creativo, socievole, fantasioso, oculato, preciso sia sul lavoro sia nella vita.

Spigliato, non ipocrita, attento e versatile nelle relazioni interpersonali, sia in ambito lavorativo che pubblico e privato. Lavoro e vivo bene in ambienti multiculturali ciò dovuto alle varie esperienze in paesi del mediorientali e del mondo arabo; oltre a quello dell'istruzione in cui vi ci sono discenti di varie etnie e culture in cui la comunicazione e la formazione sono alla base dei rapporti e relazioni.

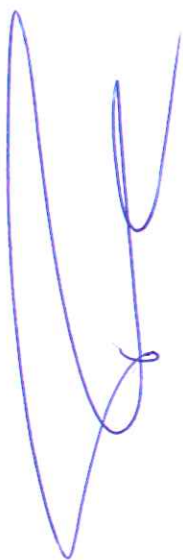
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Competenza e capacità organizzativa, di elaborazione e di coordinamento sia tecnico-operativa che progettuale in ambito lavorativo del comparto turistico, enogastronomico, ristorativo ed anche manageriale delle risorse umane.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Padronanza nell'uso del pc con i vari programmi e pacchetti windows/office: microsoft office word, power-point, office excel, office publisher, acces 2007 database, ecc.. Competenza ed esperienza tecnica nell'utilizzo, conoscenza ed elaborazione dei vari prodotti del comparto agro-alimentare sia italiano (prodotti tipici, vini, bevande in genere, ecc.) ed europeo.

Coscienza tecnica ed utilizzo del materiale tecnico ed operativo di tutto il comparto turistico, ristorativo ed enogastronomico, indi di ciò che concerne la categoria dei servizi di ospitalità.



Ai sensi del D.Lgs. 196/03 avendo preso visione dell'informativa sul trattamento dei dati sensibili, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali. Ai sensi del D.P.R. 445/2000 il sottoscritto attesta la veridicità delle informazioni contenute nel presente curriculum vitae, consapevole delle sanzioni in cui incorre relativamente alle dichiarazioni mendaci.