

Prot. n. *20530*

San Marino, 18 febbraio 2015

Ill.mo Consigliere

Elena Tonnini

Ill.mo Consigliere

Grazia Zafferani

e p.c.Spett. le

Segreteria Istituzionale

-Loro sedi -

Oggetto:

Risposta all'Interpellanza del Movimento Rete presentata dal consigliere Elena Tonnini e dal consigliere Grazia Zafferani in data 21 gennaio 2015 (id.17139993)

Punto 1

Vedi Allegato 1

Punto 2

Vedi Allegati 2 e 3

Punto 3

Vedi allegato 4 (Nota del Direttore del Centro di Formazione Professionale del 18 febbraio 2015 Prot. N. 20051).

Presso il Gruppo Grand Hotel San Marino (Grand Hotel San Marino, Hotel Titano, Caffè del Titano e Centro Maurice Messegue') viene realizzata l'attività dell'area professionale e di laboratorio (cucine, sala/bar e sala/ristorante) del corso di formazione professionale di Primo Livello **Operatore di Cucina e Sala/Bar** partito a settembre 2013 (durata di 3 anni ed esame di qualifica dopo la terza media). Ad oggi sono attive n. 2 classi, la 1 R composta da 13 alunni e la 2 R composta da 12 alunni.

L'Ordinamento didattico del corso è stato progettato e realizzato dal CFP in collaborazione con la Star For Srl di San Marino che si occupa di formazione e consulenza alberghiera dal 2008, il cui socio unico è Alfredo Piccoli, che svolge, in particolare, attività di tutoraggio (supervisione e gestione di tutta l'attività dell'area professionale) e di insegnamento, nominato dal CGG in qualità di Membro per la Classificazione Alberghiera, e rappresentate Usot nel Cda della Camera di Commercio di San Marino.

I docenti delle diverse materie previste dall'Ordinamento didattico sono tutti assunti regolarmente o sono consulenti presso aziende del Gruppo Ghsm ed hanno tutti significative

esperienze di insegnamento presso altre Scuole alberghiere o enti di formazione professionale tipo IAL o Cescot o similari, si allegano curriculum vitae.

La società Star For Srl è una Società di consulenza nel settore alberghiero e della ristorazione, annovera tra i suoi clienti anche diversi alberghi in Italia di ottima qualità ed è presente sul mercato da diversi anni. Alfredo Piccoli, operativo professionalmente a San Marino dal 1989 e residente dal 2003 è anche il direttore del Gruppo Ghsm con il quale ha condiviso il progetto di realizzazione del Corso in oggetto in collaborazione con il Centro di Formazione Professionale, anche con l'obiettivo di formare nella Repubblica di San Marino quelle competenze professionali di settore ad oggi quasi del tutto assenti dal mercato del lavoro sammarinese.

Grazie a questa collaborazione con la Star For e con il Gruppo Grand Hotel San Marino, gli alunni del CFP hanno la possibilità di poter svolgere la propria attività formativa direttamente in laboratori live, cioè poter assistere ed essere partecipi della realtà quotidiana di una cucina, di un bar o di una sala ristorante aperti al pubblico e di grande prestigio, permettendo così di realizzare un corso di buon livello a costi significativamente contenuti, evitando quindi grossi investimenti in ambienti esterni difficilmente reperibili o non adeguati allo scopo del corso, attrezzature costosissime e docenti difficilmente reperibili sul mercato.

L'impostazione dello svolgimento delle attività di laboratorio presso un'attività privata, trae ispirazione da centri di formazione professionale del Trentino Alto Adige, che vantano strutture e metodi di eccellenza nel campo della formazione professionale, con le quali il Centro di Formazione Professionale di San Marino collabora sin dagli inizi della sua attività.

Questa impostazione di realizzare l'attività dell'area professionale di laboratorio costituisce un grosso valore aggiunto rispetto agli istituti alberghieri tradizionali o ad altri centri di formazione, che utilizzano propri laboratori interni simulando la realtà lavorativa, probabilmente meno efficaci ed efficienti rispetto all'obiettivo di formare addetti cucina, sala o bar già in possesso di consistente esperienza "live". I laboratori utilizzati sono le cucine del Grand Hotel San Marino e/o Hotel Titano, oppure la sala ristorante o sala Bar o Sala colazioni del Grand Hotel San Marino o dell'Hotel Titano o del Caffè del Titano, con l'utilizzo anche delle derrate alimentari necessarie per le esercitazioni. I costi relativi all'utilizzo dei laboratori di cucina/sala/bar, dei docenti, delle derrate alimentari del Gruppo Ghsm sono a carico della Star For Srl sulla base di un accordo con il Ghsm Group. I report avuti dagli alunni o dai familiari dei medesimi sulla qualità delle lezioni ideate, organizzate e seguite direttamente da Alfredo Piccoli ed i suoi collaboratori sono stati molto positivi ed alcuni ragazzi stanno già prendendo accordi con alcune aziende per un inserimento lavorativo estivo.

REPUBBLICA DI SAN MARINO

Contrada del Colleggio, 36 – 47890 San Marino
Tel. +378 (0549) 882532 - Fax +378 (0549) 882535 – segreteria.lavoro@gov.sm
www.lavoro.sm



SEGRETERIA DI STATO
LAVORO

Punto 4

Vedi allegato 4 (Nota del Direttore del Centro di Formazione Professionale del 18 febbraio 2015 Prot. N. 20051).

Punto 5

Vedi allegati 5 e 6

Punto 6

Vedi allegato 4 (Nota del Direttore del Centro di Formazione Professionale del 18 febbraio 2015 Prot. N. 20051).

Punto 7

Il Centro di Formazione Professionale, che organizza corsi di primo e secondo livello al fine di formare le professionalità richieste dal mondo del lavoro sammarinese, per raggiungere efficacemente i propri obiettivi deve poter contare su una struttura organizzativa estremamente flessibile, per essere in grado di attivare o interrompere, corsi di formazione professionale in stretta collaborazione con le imprese sammarinesi, che offrono ogni anno la loro disponibilità nell'accogliere tutti i ragazzi in stage.

A tal fine questa Segreteria di Stato si sta impegnando a creare un rapporto di fattiva collaborazione sempre più in stretto, con le Associazioni di Categoria e il Sindacato per creare delle virtuose sinergie nel campo della formazione del collocamento dei lavoratori

Per tutte queste motivazioni non si ritiene opportuno cristallizzare il centro di formazione professionale all'interno della struttura della Scuola Secondaria Superiore, maggiormente orientata al proseguimento degli studi rispetto all'inserimento del mondo del lavoro.

Distinti saluti

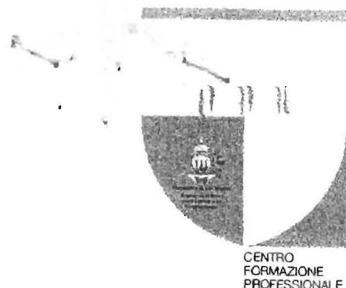
Distinti saluti.

Il Segretario di Stato per il Lavoro
la Cooperazione e l'Informazione
Iro Belluzzi



REPUBBLICA DI SAN MARINO

Contrada del Colleggio, 36 - 47890 San Marino
Tel. +378 (0549) 882532 - Fax +378 (0549) 882535 - segreteria.lavoro@gov.sm
www.lavoro.sm



ALLEGATO 1



Convention & Visitors Bureau
Repubblica di San Marino

ACCORDO SULLA FORMAZIONE PROFESSIONALE TRA IL CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE E IL CONVENTION & VISITORS BUREAU DELLA REPUBBLICA DI SAN MARINO.

Tra

il Centro di Formazione Professionale, di seguito denominato brevemente CFP, rappresentato dal Direttore Dottor Loris Francini

e

il Convention & Visitors Bureau della Repubblica di San Marino con sede in Via J. F. Kennedy n. 17 - 47890 San Marino, C.O.E. SM 22725, di seguito denominata brevemente CVB, rappresentata dal Direttore Esecutivo Sig.ra Catia Manduchi.

Premesso che

- Le parti sono consapevoli dell'importanza che assume la formazione **specific**a del personale nei processi di cambiamento **e sviluppo del settore Turismo e Industria Alberghiera**;
- Entrambi il CFP e il CVB, sono consapevoli dei vantaggi portati dal Turismo e dall'Industria congressuale, sia a livello economico che di crescita qualitativa globale del territorio;
- Lo sviluppo del turismo implica la necessità di portare avanti una politica di destinazione consapevole che coinvolga tutti gli operatori interessati (stakeholder);
- Il CVB è membro di Federcongressi, associazione che ricopre un ruolo strategico in Italia per la formazione in ambito turistico - congressuale e nei rapporti con le Istituzioni;
- CFP e CVB concordano sui seguenti obiettivi di carattere generale:
 1. La comune volontà di instaurare una collaborazione in materia formativa, contribuendo **fattivamente** alla crescita di una nuova cultura organizzativa dove "la risorsa umana" venga immediatamente messa in relazione **con le esigenze del settore Turismo e Industria Alberghiera**.
 2. **Attuare progetti** di formazione continua, nell'ottica di diffondere una nuova cultura d'impresa basata sulla sempre maggiore specializzazione degli operatori **di settore del nostro tessuto imprenditoriale**.

3. **Formare** giovani sempre più preparati e competenti in grado di offrire una risposta adeguata alla domanda turistica, sempre più esigente e competere sul mercato internazionale.

Tutto ciò premesso,
stipulano il seguente accordo di collaborazione.

Art.1: Titolo

Il presente accordo tra il Centro di Formazione Professionale e il Convention & Visitors Bureau della Repubblica di San Marino viene denominato "Progetto Formazione Industria Congressuale".

Art.2: Finalità

Il presente accordo ha la finalità di soddisfare il comune interesse alla formazione dei giovani sammarinesi che abbiano concluso la scuola dell'obbligo e/o giovani diplomati che desiderino acquisire competenze specifiche in ambito turistico-congressuale per poter avere accesso al mondo del lavoro, sia a San Marino che all'estero ed è progettato per lo sviluppo di competenze professionali **che possano avere un riconoscimento non solo sul territorio sammarinese.**

Art.3: Oggetto

Il CFP e il CVB si impegnano reciprocamente a collaborare, per quanto di rispettiva competenza, nell'organizzare corsi di formazione sulla base di un programma annuale preventivamente concordato tra i due enti, entro e non oltre il 31 gennaio di ogni anno.

Art.4: Programma annuale

Il CFP e il CVB si impegnano a sviluppare il programma annuale dei corsi nel settore individuato parallelamente ad altre eventuali attività formative che entrambi gli enti decidessero di organizzare, in comune accordo **o autonomamente previa comunicazione preventiva all'altra parte.**

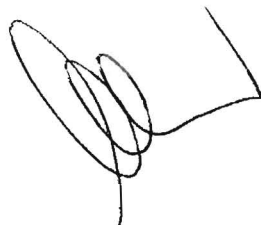
Art.5: Utilizzo locali e aule

Per lo svolgimento dei corsi in oggetto le parti concordano di utilizzare i locali a disposizione del CFP presso la sede centrale di Piazza Bertoldi e la sede secondaria di Via Bustamonte.

Il CVB si impegna a mettere a disposizione i locali del Centro Congressi Kursaal per lo svolgimento di corsi del CFP, nel caso in cui questo ne faccia richiesta, compatibilmente con l'occupazione degli stessi da parte di altri eventi, secondo termini e modalità di volta in volta concordate, e a titolo gratuito.

Art.6: Patrocini e collaborazioni

Il CVB si impegna a mettere in contatto il CFP con Federcongressi al fine di concordare moduli formativi che abbiano il patrocinio di quest'ultimo **e qualora ritenuto indispensabile per le finalità del corso, utilizzando docenti che facciano parte di Federcongressi, per i quali l'ente ne garantirà professionalità e competenze.**



Art.7: Docenti formatori

I docenti formatori, così come i programmi e gli obiettivi dei vari progetti formativi saranno concordati preventivamente tra le parti, con un congruo anticipo.

Art.8: Attività promozionale

La promozione dei corsi, sarà concordata tra le parti, e dovrà prevedere la presenza in forma paritaria del logo e della denominazione di entrambe le parti, le quali si impegnano fin da ora a consentirne l'utilizzo per le varie forme di pubblicità.

Art.9: Corrispettivi e compensi

Il **coordinamento** dei corsi sarà a cura del CFP che si avvarrà della collaborazione del CVB nell'elaborazione e organizzazione dei moduli formativi, **concordando di volta in volta eventuali corrispettivi per la progettazione ed il compenso orario dei docenti.**

Art.10: Certificazione

Alla fine di ogni corso ai partecipanti verrà rilasciata l'apposita certificazione in base alle disposizioni previste dalla normativa in materia di formazione professionale vigente.

Il CVB si attiverà con Federcongressi al fine di dare riconoscibilità al titolo rilasciato dal CFP a tutti i partecipanti ai corsi nell'ambito dei propri associati.

Art.11: Quote di partecipazione

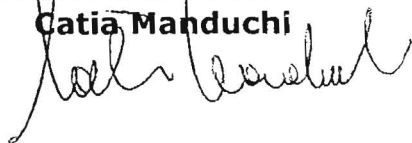
La quota di partecipazione ai suddetti corsi sarà concordata dalle parti in base ad una valutazione dei costi sostenuti per la loro progettazione e realizzazione.

Art.12: Durata

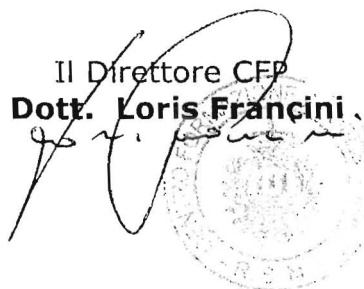
Il presente accordo avrà una durata biennale, fatta salva la reciproca facoltà di recesso da attivare con tre mesi di preavviso attraverso comunicazione scritta, ed è esecutivo dopo la legittimità rilasciata dall'organo competente.

San Marino, 2 febbraio 2011

Direttore Esecutivo CVB
Catia Manduchi



Il Direttore CFP
Dott. Loris Francini





CENTRO
FORMAZIONE
PROFESSIONALE

SEGRETERIA PER IL LAVORO, LA COOPERAZIONE E LE POSTE
2/10/12
PROTOCOLLO N. 2505/25

San Marino, 28 settembre 2012

Prot. n. 406/2012 Amm.

CENTRO FORMAZIONE PROFESSIONALE
PROTOCOLLO N. 934/12
DATA 16.10.2012
POSIZIONE Amm.

Ill.mo Signor
Avv. FRANCESCO MUSSONI
Segretario di Stato al Lavoro, la
Cooperazione e le Poste
Contrada del Collegio, 38
47890 – San Marino

Ill.mo Signor Segretario di Stato,

con la presente vorrei illustrarLe, come già anticipato verbalmente, i progetti futuri relativi alla programmazione di nuovi Corsi triennali di formazione professionale di base.

Non appena ho preso servizio ed ho preso contatto con la realtà scolastica e le sue problematiche, è emerso subito come l'offerta formativa limitata al settore elettrico ed elettromeccanico per i maschi ed al settore dei servizi estetici alla persona per le femmine fosse ormai parzialmente superata ed i settori ormai saturi.

Inoltre, grazie anche alla mia precedente esperienza di Direttore dell'Ufficio del Lavoro, assisto al fatto che il mercato del lavoro richieda qualifiche professionali e specializzazioni ormai da tempo non più reperibili all'interno del nostro mercato interno, che sono state ormai completamente dimenticate dal nostro sistema formativo.

Proprio in un momento di crisi economica così persistente si renda necessario integrare la nostra offerta formativa proprio di quei corsi che il mercato richiede, anche per offrire opportunità di lavoro ai giovani di breve/medio periodo.

A tal proposito, sono stati individuati i seguenti nuovi Corsi:

- Operatore della Ristorazione (Preparazione pasti)
- Operatore della Ristorazione (Servizi di sala bar)
- Operatore della trasformazione agro-alimentare (Panificazione e Pasticceria/Gelateria)
- Operatore Impianti Termoidraulici
- Operatore dell'auto/moto riparazione

- Operatore Gestione del Verde

Al fine di organizzare i suddetti Corsi nel modo più efficiente ed efficace possibile, sia dal punto di vista della predisposizione dell'Ordinamento didattico che dell'organizzazione dei laboratori, con la presente Le chiedo l'autorizzazione per me, i tutor Marino Vicini e Augusto Zonzini e l'Insegnante Massimo Zonzini, a visitare nel prossimo mese di ottobre i Centri di Formazione Professionale del Gruppo ENAIP del Trentino Alto Adige, ai quali siamo legati da stretti rapporti di collaborazione e da un Accordo sottoscritto nel 1999, che costituiscono ancora oggi un'assoluta eccellenza nel panorama dell'Istruzione/Formazione professionale italiano.

Gli eventuali progetti esecutivi dei nuovi corsi dovrebbero essere realizzati preferibilmente entro metà novembre, poiché in tal periodo si organizza l'iniziativa del "Centro aperto" ai potenziali futuri nuovi iscritti dove si illustra la nostra offerta formativa e si organizzano gli incontri con gli Orientatori scolastici delle scuole medie.

Nel ringraziarLa anticipatamente dell'attenzione che vorrà dedicare alla presente richiesta, a disposizione per ogni ulteriore, eventuale chiarimento che si rendesse necessario,

con l'occasione Le invio i miei migliori saluti.

Visto, si autorizza
Il Segretario di Stato
(*Francesco Mussoni*)

Il Direttore
(Avv. Milena Gasperoni)



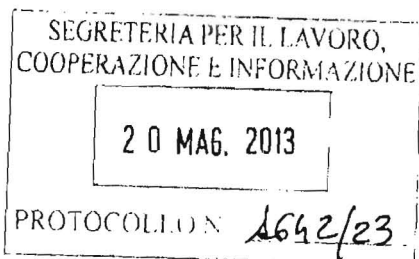


CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE
Dipartimento Economia



**CENTRO
FORMAZIONE
PROFESSIONALE**

Serravalle, 16 maggio 2013/1712 d.f.R
Prot. n. 589/2013/S7



Preg.mo Signor

IRO BELLUZZI

Segretario di Stato per il Lavoro,
Cooperazione e Informazione
Contrada del Collegio, 38
Repubblica di San Marino

Oggetto: **Richiesta autorizzazione nuovi corsi di qualificazione triennale di base.**

Ill.mo Signor Segretario di Stato,

con la presente sono a richiederLe di sottoporre all'attenzione dell'On.le Congresso di Stato, gli Ordinamenti Didattici dei nuovi corsi di qualificazione triennale di base, come da mandato della precedente Delibera del Congresso di Stato n. 67 del 25/02/2013.

I Corsi che così ampliano la nostra offerta formativa e in linea con le esigenze del mercato del lavoro, sono i seguenti:

- Operatore di Aree Verdi;
- Operatore della riparazione di veicoli a motore;
- Operatore di Cucina;
- Operatore di Sala/Bar;
- Operatore Termoidraulico.

Le spese relative alla gestione dei corsi verranno autorizzate con successive deliberazioni.

Rimanendo a disposizione per ogni ulteriore, eventuale chiarimento che si rendesse necessario,

con l'occasione Le invio i miei migliori saluti.

Dirigente
Avv. Milena Gasperoni

REPUBBLICA DI SAN MARINO

Piazza G. Bertoldi, 12 - 47899 Serravalle
T +378 (0549) 885721 - F +378 (0549) 885 722
info.cfp@pa.sm
www.cfp.sm

Via H. Bustamonte, 3 - 47899 Serravalle
T + 378 (0549) 885752 - F + 378 (0549) 885751
segreteria.tutor@pa.sm



CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE
Dipartimento Economia



**CENTRO
FORMAZIONE
PROFESSIONALE**

Serravalle, 18 febbraio 2015/1714 d.f.R
Prot. n. 20051/2015

Spett.le

Segreteria di Stato per il Lavoro,
Cooperazione e Informazione
San Marino

Con la presente sono a fornire alcuni dati per rispondere all'Interpellanza del Movimento Rete presentata in data 21 gennaio 2015.

- Punto 3

In base alle delibere del Congresso di Stato n. 67 del 25 febbraio 2013 e n. 37 del 22 maggio 2013 è stata approvata, per l'anno formativo 2013/2014, l'attivazione dei corsi triennali di qualificazione di Operatore di Cucina e Operatore di Sala/Bar ed è stato approvato il relativo Ordinamento didattico.

Attualmente è attivo il primo anno del corso con n. 13 iscritti e il secondo anno con n. 12 iscritti.

Le materie dell'area professionalizzante, oltre a quelle di area comune, Italiano, Storia, Matematica, Inglese, sono per il primo anno Principi di alimentazione, igiene e sicurezza, Organizzazione e gestione servizi ristorativi, Laboratorio di Cucina e Laboratorio di Sala/Bar; per il secondo anno Principi di alimentazione, igiene e sicurezza, Organizzazione e gestione servizi ristorativi, Food & Beverage Management, Banqueting Management, Informatica, Laboratorio di Cucina e Laboratorio di Sala/Bar.

Tutte le attività pratiche del corso, in base al disciplinare d'incarico sottoscritto con la società Star For srl, si svolgono presso il Grand Hotel, l'Hotel Titano e Caffè del Titano che concedono l'uso dei laboratori per la cucina, sala bar, caffetteria, pasticceria, ottima opportunità per gli allievi del corso poter disporre di attrezzature professionali con le quali e sulle quali fare pratica.

Gli insegnanti sono Alfredo Piccoli, dipendente de Il Grand Hotel San Marino spa, Claudio Casciano, dipendente de Il Titano Ente Turistico Alberghiero Immobiliare spa, Vitoantonio Stoppa, dipendente de Il Titano Ente Turistico Alberghiero Immobiliare spa, Samuele Zani, collaboratore de Il Grand Hotel San Marino spa, Fabrizio Della Pasqua, dipendente de Il Titano Ente Turistico Alberghiero Immobiliare spa.

REPUBBLICA DI SAN MARINO

Piazza G. Bertoldi, 12 - 47899 Serravalle
T +378 (0549) 885721 - F +378 (0549) 885 722
info.cfp@pa.sm
www.cfp.sm

Via H. Bustamonte, 3 - 47899 Serravalle
T + 378 (0549) 885752 - F + 378 (0549) 885751
segreteria.tutor@pa.sm



- Punto 4

Non esistono al momento rapporti del Centro di Formazione Professionale con altre società private. I corsi vengono finanziati da fondi statali, imputati sul Capitolo 2 - 4 - 7470 "Spese per la formazione professionale convenzionata L. 37/1993" e tutte le spese sono legittimate dalla Commissione di Controllo della Finanza Pubblica.

- Punto 6

Il trasporto dei ragazzi dal Centro di Formazione Professionale a San Marino Città avviene con i mezzi pubblici, ma qualche allievo si sposta anche con i mezzi propri.

La responsabilità durante il trasporto ricade sulla scuola.

Ai genitori viene fatta firmare una dichiarazione con la quale autorizzano i figli a recarsi o con i mezzi pubblici o con i mezzi propri presso la struttura ove verrà effettuata la materia di Laboratorio di cucina/sala bar, esonerando la scuola da eventuali responsabilità.

Rimango a disposizione per tutti i chiarimenti che dovessero necessitare e porgo distinti saluti.

Il Direttore

Avv. Gina D'Anselmo

REPUBBLICA DI SAN MARINO

Piazza G. Bertoldi, 12 - 47899 Serravalle
T +378 (0549) 885721 - F +378 (0549) 885 722
info.cfp@pa.sm
www.cfp.sm

Via H. Bustamonte, 3 - 47899 Serravalle
T + 378 (0549) 885752 - F + 378 (0549) 885751
segreteria.tutor@pa.sm

San Marino, 03 ottobre 2014

CENTRO
FORMAZIONE
PROFESSIONALE

N. 476/2014

DISCIPLINARE D'INCARICO

Il Centro di Formazione Professionale, ai sensi degli art. 1/c e 2/d del Contratto collettivo di lavoro per il personale docente ed operatore del Centro di Formazione Professionale Delibera C.d.S. del 09/12/1992 n. 39 e Del. C. d. S. n. 39 del 29/09/2014.

stipula

la presente Convenzione con la **Ditta STAR FOR srl** sita in Via Cinque Febbraio, 135 – 47895 Domagnano, COE 21938, che mette a disposizione i suoi dipendenti: Sig.ri Alfredo Piccoli, Claudio Casciano, Antonio Stoppa, Giuseppe Colaianni e Pietro Leone, o loro sostituti, per un totale complessivo di n. 582 ore, per le seguenti materie professionali: *“Organizzazione e gestione servizi ristorativi; Laboratorio di Cucina; Laboratorio di Sala/Bar”* nei Corsi Settore Ristorazione 1° e 2° anno.

Art. 1

Il Sig. Alfredo Piccoli si occuperà inoltre del coordinamento del corso e del tutoraggio nei laboratori esterni per un totale forfettario di Euro 1.500,00. La ditta Star For srl in accordo con il gruppo Grand Hotel, Hotel Titano e Caffè del Titano, concede l'uso dei laboratori per la cucina, sala bar, caffetteria, pasticceria.

Art. 2

Oltre alle ore di insegnamento i Sig.ri Alfredo Piccoli, Claudio Casciano, Antonio Stoppa, Giuseppe Colaianni, Pietro Leone, dovranno essere a disposizione del Centro per le riunioni dei Collegi docenti e dei Consigli di Classe, incontri interdisciplinari programmati e colloqui con i genitori degli allievi, uscite didattiche, esami finali e per quant'altro si rendesse necessario per il corretto svolgimento del Corso.

I Sig.ri Alfredo Piccoli, Claudio Casciano, Antonio Stoppa, Giuseppe Colaianni, Pietro Leone, si impegnano a completare il programma previsto, a rispettare gli orari delle lezioni e tutto quanto contenuto nel Regolamento Interno del Centro di Formazione Professionale relativo ai Corsi di qualificazione professionale di base, del quale ne viene consegnato una copia.

Art. 3

Sarà corrisposta una retribuzione oraria lorda di Euro 40,00 (Quaranta,00) per ogni ora effettivamente svolta, per le attività sopra specificate ad eccezione delle uscite didattiche per le quali si provvederà alla sola corresponsione delle indennità e spese di trasferta, che verranno liquidate in base alla Legge n. 37 del 18/03/1997 e al Decreto n. 42 del 10/04/1997 categoria B.

Art. 4

La presente Convenzione ha validità fino al 31/12/2014 per il periodo settembre-dicembre 2014.



CENTRO
FORMAZIONE
PROFESSIONALE

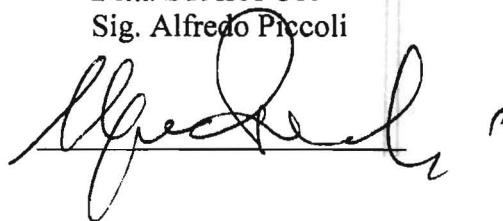
Art. 5

La presente Convenzione è impegnativa per il professionista all'atto della formale stipula ed è esecutivo per la committenza dopo la legittimità rilasciata dall'organo di controllo competente.

Il Direttore
Avv. Gina D'Anselmo



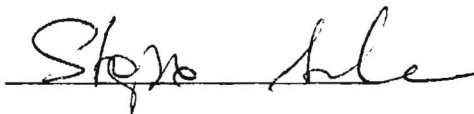
Ditta STAR FOR
Sig. Alfredo Piccoli



Sig. Claudio Casciano



Sig. Antonio Stoppa



Sig. Giuseppe Colaianni



Sig. Pietro Leone



San Marino, 10 ottobre 2013

CENTRO
FORMAZIONE
PROFESSIONALE

N. 436/2013

DISCIPLINARE D'INCARICO

Il Centro di Formazione Professionale, ai sensi degli art. 1/c e 2/d del Contratto collettivo di lavoro per il personale docente ed operatore del Centro di Formazione Professionale Delibera C.d.S. del 09/12/1992 n. 39 e Del. C. d. S. n. 34 del 16/09/2013.

stipula

la presente Convenzione con la **Ditta STAR FOR srl** sita in Via Cinque Febbraio, 135 – 47895 Domagnano, COE 21938, che mette a disposizione i suoi dipendenti: Sig.ri Alfredo Piccoli, Claudio Casciano, Antonio Stoppa, Giuseppe Colaianni e Pietro Leone, o loro sostituti, per un totale complessivo di n. 358 ore, per le seguenti materie professionali: *Organizzazione e gestione servizi ristorativi; Laboratorio di Cucina; Laboratorio di Sala/Bar* nel Corso per Operatore di cucina/sala bar 1° anno.

Art. 1

Il Sig. Alfredo Piccoli si occuperà inoltre del coordinamento del corso e del tutoraggio nei laboratori esterni per un totale forfettario di Euro 1.000,00. La ditta Star For srl in accordo con il gruppo Grand Hotel, Hotel Titano e Caffè del Titano, concede l'uso dei laboratori per la cucina, sala bar, caffetteria, pasticceria.

Art. 2

Oltre alle ore di insegnamento i Sig.ri Alfredo Piccoli, Claudio Casciano, Antonio Stoppa, Giuseppe Colaianni, Pietro Leone, dovranno essere a disposizione del Centro per le riunioni dei Collegi docenti e dei Consigli di Classe, incontri interdisciplinari programmati e colloqui con i genitori degli allievi, uscite didattiche, esami finali e per quant'altro si rendesse necessario per il corretto svolgimento del Corso.

I Sig.ri Alfredo Piccoli, Claudio Casciano, Antonio Stoppa, Giuseppe Colaianni, Pietro Leone, si impegnano a completare il programma previsto, a rispettare gli orari delle lezioni e tutto quanto contenuto nel Regolamento Interno del Centro di Formazione Professionale relativo ai Corsi di qualificazione professionale di base, del quale ne viene consegnato una copia.

Art. 3

Sarà corrisposta una retribuzione oraria lorda di Euro 40,00 (Quaranta,00) per ogni ora effettivamente svolta, per le attività sopra specificate ad eccezione delle uscite didattiche per le quali si provvederà alla sola corresponsione delle indennità e spese di trasferta, che verranno liquidate in base alla Legge n. 37 del 18/03/1997 e al Decreto n. 42 del 10/04/1997 categoria B.

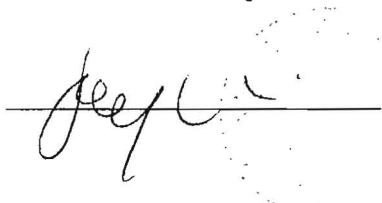
Art. 4

La presente Convenzione ha validità fino al 31/12/2013 per il periodo settembre-dicembre 2013.

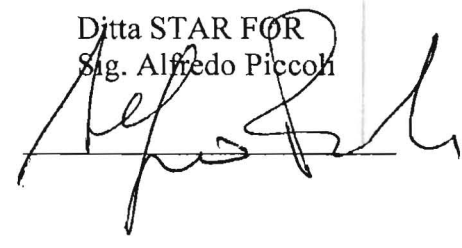
Art. 5

La presente Convenzione è impegnativa per il professionista all'atto della formale stipula ed è esecutivo per la committenza dopo la legittimità rilasciata dall'organo di controllo competente.

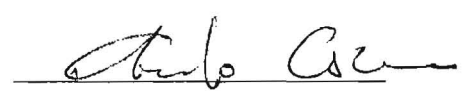
Il Direttore
Milena Gasperoni



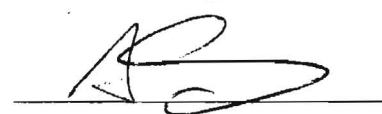
Ditta STAR FOR
Sig. Alfredo Piccoli



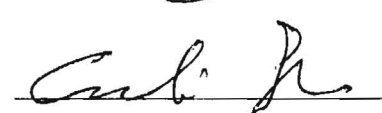
Sig. Claudio Casciano



Sig. Antonio Stoppa



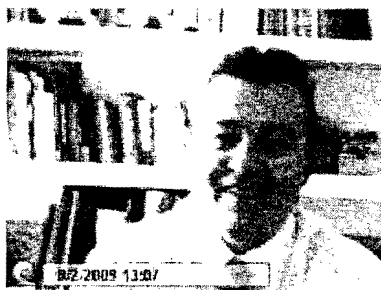
Sig. Giuseppe Colaianni



Sig. Pietro Leone



FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono - Fax
E-mail
Nazionalità
Data e luogo di nascita
Residenza
Codice Fiscale

ALFREDO PICCOLI
Via Napoleone Bonaparte 87 – 47890 - San Marino
3357330539
info@starfor.it
ITALIANA
09/07/65 a Copparo (FE)
Repubblica di San Marino
PCCLRD65L09C980F

ESPERIENZA LAVORATIVA

Attuale inquadramento professionale
insegnamenti

Amministratore Unico, Direttore d'Albergo, consulente aziendale, formatore e docente

- Docente Housekeeping per conto di Cesvip Emilia Romagna – Marzo 2009
- Docente Housekeeping – Sala/Bar e Cucina per conto di Cesvip Emilia Romagna – Febbraio e Marzo 2010
- Docente per ISCOMER - Food & Beverage - 2011
- Docente e coordinatore corsi di formazione Star For srl di San Marino per conto Associazione Albergatori di San Marino. N. 150 ore settore Food & Beverage, Room Division e Housekeeping. Inverno 2007, 2008, 2009, 2010, 2011 e 2012
- Docente per ISTITUTO ALBERGHIERO CERVIA (Comunità Europea) corso di MARKETING DELLA RISTORAZIONE da Ottobre 2006 a Giugno 2007.
- Docente per conto di Promozione Alberghiera di Rimini per Alberghiero di Fiuggi: Maggio 2005 - Il budget come strumento di controllo.
- Docente per Centro di Formazione professionale di San Marino, Tecniche di Ricevimento e Accoglienza – Estate 2005
- Docente per conto di U.S.O.T. (Unione Sammarinese Operatori Turistici), Tecniche di Ricevimento e Accoglienza – dal 2004 al 2012

Altri incarichi

- Commissario Esterno Esami di Stato presso Istituto Alberghiero di Cervia Giugno 2004 e Giugno 2005
- Collaborazione per la progettazione di corsi, controllo dei costi, room division, marketing e tecniche di ricevimento per conto di USOT, Centro Formazione Professionale San Marino, Fondo Servizi Sociali di San Marino dal 2001 al 2012.
- Membro del CDA del Consorzio San Marino 2000.
- Membro A.D.A. Emilia Romagna (Associazione Direttori Albergo)
- Membro Commissione Stato di San Marino per la Classificazione Alberghiera

ESPERIENZE LAVORATIVE PASSATE

Dal 2008	Amministratore Unico
Nome e indirizzo del datore di lavoro	STAR FOR SRL
Tipo di azienda o settore	Società di consulenza e formazione alberghiera
Tipo di impiego	Consulente
Principali mansioni e responsabilità	Consulenza, Formazione, Docenze.
Dal 2002	Direttore Generale Operativo
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Grand Hotel San Marino e Beauty Farm Maurice Messegué – Hotel Titano e Caffè del Titano
Tipo di azienda o settore	Hotels 110 camere - Centro Benessere - Bar
Tipo di impiego	Assunzione annuale
Principali mansioni e responsabilità	Ricerca, selezione e gestione del personale, controllo dei costi, controllo qualità, rapporti con le banche, gestione amministrativa, finanziaria e commerciale delle 4 società.
Dal 1999 al 2001	Vice Direttore e Responsabile Commerciale
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Grand Hotel San Marino e Beauty Farm Maurice Messegué – Hotel Titano e Caffè del Titano
Tipo di azienda o settore	Hotels 110 camere - Centro Benessere - Bar
Tipo di impiego	Assunzione annuale
Principali mansioni e responsabilità	Coordinamento delle strutture in seguito ad acquisizione, Gestione del personale, Gestione Ufficio Commerciale
Dal 1996 al 1998	Vice Direttore
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Grand Hotel San Marino – San Marino - RSM
Tipo di azienda o settore	Hotel 4 stelle, 65 camere
Tipo di impiego	Assunzione annuale
Principali mansioni e responsabilità	Assistente di Direzione, Responsabile Room Division e Ufficio Commerciale
Dal 1993 al 1995	Capo Ricevimento
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Grand Hotel San Marino – San Marino - RSM
Tipo di azienda o settore	Hotel 4 stelle, 65 camere
Tipo di impiego	Assunzione annuale
Principali mansioni e responsabilità	Capo Ricevimento, gestione staff Room Division e Ufficio Commerciale
1992	Capo Ricevimento
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel Zola – Zola Predosa - BOLOGNA
Tipo di azienda o settore	Hotel 4 stelle, 120 camere
Tipo di impiego	Assunzione Annuale
Principali mansioni e responsabilità	Capo Ricevimento, gestione staff Room Division e Ufficio Commerciale
Dal 1989 al 1991	Segretario Ricevimento e Cassa
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel Mediterraneo - Riccione
Tipo di azienda o settore	Hotel 4 stelle, 110 camere
Tipo di impiego	Lunga stagione estiva da Marzo a Novembre
Principali mansioni e responsabilità	Responsabile arrivi e partenze, Booking, Sale Congressi
1988	Segretario Ricevimento e Cassa
Nome e indirizzo del datore di lavoro	"HOTEL ADMIRAL" - Rimini (BO)
Tipo di azienda o settore	Hotel 4 stelle – 65 camere
Tipo di impiego	Assunzione stagionale
Principali mansioni e responsabilità	Arrivi e partenze, Booking e Centralino
1987	Segretario Ricevimento e Cassa
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel Parioli – Rimini (RN)
Tipo di azienda o settore	Hotel 3 stelle - 70 camere
Tipo di impiego	Assunzione stagionale
Principali mansioni e responsabilità	Arrivi e partenze, Booking e Centralino

Dal 1982 al 1985	Accompagnatore Turistico
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Cooptur E.R.
Tipo di azienda o settore	Associazione Professionale
Tipo di impiego	Assunzione stagionale limitata al periodo estivo
Principali mansioni e responsabilità	Incarichi di accoglienza e accompagnamento gruppi di turisti in Riviera ER poi anche a in Europa con turisti Italiani.

Dal 1978 al 1981	Aiuto Cameriere
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ristoranti e Bar Vari
Tipo di azienda o settore	Bar Ristorante
Tipo di impiego	Assunzione stagionale per brevi periodi o fine settimana
Principali mansioni e responsabilità	Sevizio di sala e bar

ISTRUZIONE E FORMAZIONE DI BASE

1978	Licenza media
1983	Perito Turistico, conseguito presso l'Istituto Tecnico Statale per il Turismo di Firenze – 60/sessantesimi
1986	Diploma di Laurea in Studi Turistici conseguito presso la facoltà di Economia e Commercio di Bologna – sezione di Rimini – 60/settantesimi
Qualifica o titolo conseguiti	Direttore d'Albergo, Diploma di Laurea

FORMAZIONE CONTINUA - CERTIFICAZIONI

Titoli professionali, patenti, abilitazioni e certificazioni conseguite	In possesso di patente B Socio A.D.A (Associazione Direttori Albergo) dal 2001 con incarico di Revisore dei Conti Regione Emilia Romagna, da Gennaio 2007 Vice Presidente Regionale. Patentino Rilasciato dal Comune di Rimini per l'esercizio della Professione di Accompagnatore Turistico. In possesso di Abilitazione professionale all'uso del DEFIBRILLATORE.
---	--

Corsi di Aggiornamento e Specializzazione Professionale	Training di Gestione e Controllo, Budget e Personale di tre giorni organizzato dal Cipas presso la Scuola Alberghiera di Stresa – 2005 Training di Room Division "Advanced" di tre giorni organizzato da Cipas presso il Collegio Rosmini di Stresa – 2003 Training di Food & Beverage "Advanced" di tre giorni, organizzato da CIPAS presso il Collegio Rosmini (Stresa) – 2001 Corso Primo Soccorso e utilizzo defibrillatore - 2000 Corso Antincendio e Sicurezza in Albergo - 1995 Corso di Lingua Francese a Parigi – interstudioviaggi – inverno 1993 Corso di Lingua Tedesca a Dusseldorf - Innlingua – Inverno 1992 Corso di Lingua Inglese a Londra – Interstudioviaggi Inverno 1991 Corso di Marketing e Promozione alberghiera presso Trademark Italia – Inverno 1990 Corso di Marketing nel Turismo presso il CESCOT di Rimini – inverno 1989 Corso di Informatica nel Turismo presso il CESCOT di Rimini – inverno 1988
---	--

CAPACITÀ E COMPETENZE PROFESSIONALI E PERSONALI

PRIMA LINGUA	ITALIANO
ALTRA LINGUA	INGLESE (BUONO) - FRANCESE (BUONO) – TEDESCO (BUONO) – SPAGNOLO (SUFF)
• Capacità di lettura	livello: buono
• Capacità di scrittura	livello: buono
• Capacità di espressione orale	livello: buono
ALTRE CAPACITÀ - COMPETENZE	RELATORE IN OCCASIONE DI FIERE, COME ESPERTO DI HOTELLERIE,

MEMBRO IN COMMISSIONE D'ESAME DI QUALIFICA IN ALCUNE OCCASIONI DI ENTI E SCUOLE COME
ESPERTO ESTERNO DEL MONDO DEL LAVORO
CONSIGLIERE AMMINISTRAZIONE CONSORZIO SAN MARINO 2000
MEMBRO COMMISSIONE GOVERNATIVA SAMMARINESE PER LA CLASSIFICAZIONE ALBERGHIERA
BUONA CONOSCENZA DEI SEGUENTI PROGRAMMI ED APPLICATIVI:
Microsoft Excel, Word e Microsoft Powerpoint.
GESTIONALI ALBERGHIERI: FIDELIO E GRAND HOTEL

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETÀ
(Ai sensi dell'art. 47 del DPR 28 dicembre 2000, n. 445)

Il sottoscritto _____ Alfredo Piccoli _____

consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000, sotto la propria responsabilità dichiara che le informazioni sopra riportate corrispondono al vero.

Autorizzo il trattamento dei dati sopra riportati ai sensi del D.Lgs 196/2003

Data: 21 Marzo 2013

In fede

Alfredo Piccoli

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **STOPPA VITANTONIO**
Indirizzo **VIA COMANDUCCIO 9 – MONTESCUDO (RN)**
Telefono **3358491990**
Fax **--**
E-mail **stoppa73@libero.it**

Nazionalità **italiana**
Data di nascita **11/04/1973**

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
Dal 2000 al 2006
*Hotel *** e **** da Rimini a Riccione*
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Alberghiero / Ristorazione
Cameriere/ Chef de Rang/ Maitre d'Hotel
Responsabile della sala, degli acquisti e dei camerieri
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)
Dal 2006 al 2009
IXO' HOTEL – Repubblica di San Marino c/o World Trade Center
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Alberghiero / Ristorazione
Responsabile della ristorazione
Gestione del ristorante, del personale, ..
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
Dal 2009 ad oggi
GHSM GROUP*** - Repubblica di San Marino**
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
Alberghiero / Ristorazione
Responsabile della ristorazione / Food & Beverage
Gestione del Ristorante, del Personale, degli Eventi
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
Anno 1991 qualifica di Scuola Alberghiera – Castellana Grotte (BA)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

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

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

Italiana

SPAGNOLO E INGLESE

livello: buono

livello: scolastico

livello: buono

FRANCESE

livello: scolastico

livello: scolastico

livello: scolastico

Grazie alla mia pluriennale esperienza lavorativa (dall'anno 2003 ad oggi) ho avuto il piacere di essere il DOCENTE di alcuni Enti Statali come (I.A.L. , ISCOM DI RAVENNA ACCADEMIA DEL GUSTO, Istituti Alberghieri italiani e Istituto CFP Repubblica di San Marino) per la formazione e l'introduzione di studenti e anche adulti nell'ambiente lavorativo.

Dal 2014 Docente della Classe Di ESSSE "Le decorazioni al bar" Intaglio di frutta e corsi di caffetteria, Il Cappuccino perfetto; La Caffetteria e le Altre preparazioni a base di Caffè; (calendario completo dei corsi sul sito www.esssecaffè.com)

Durante i miei corsi i diversi argomenti proposti non sono solo spiegati verbalmente: viene utilizzato il video proiettore (con programma Power Point) per poter esprimere al meglio la lezione e, naturalmente, i partecipanti possono mettere alla prova quanto appreso con prove pratiche.

Le prove pratiche vengono effettuate con attrezzatura adeguata data in dotazione dall'ente organizzatore per ognuno dei partecipanti.

Intaglio di frutta e verdure; con Attestato del Corso di Art on Food + Ice di Lucerna CH

Corso " IL Cappuccino perfetto" presso La Classe Di ESSSE di Bologna Sede "ESSSE Caffè"

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE
*Competenze non precedentemente
indicate.*

- attestato di frequenza presso istituto professionale di lucerna in svizzera
- corso aibes
- corso sommelier

PATENTE O PATENTI

Patente A B C

ULTERIORI INFORMAZIONI

[

DELLA PASQUA FABRIZIO

DATI ANAGRAFICI:

COGNOME: DELLA PASQUA
NOME: FABRIZIO
DATA DI NASCITA: 14/12/1977
LUOGO DI NASCITA: RIMINI
PROVINCIA: RN
CITTADINANZA: ITALIANA
COMUNE DI RESIDENZA: RICCIONE
PROVINCIA: RN
INDIRIZZO: VIALE UMBRIA 31
CAP: 47838
RECAPITI TELEFONICI: 0541 692224 CELL:3396697046
STATO CIVILE: NUBILE
PATENTE DI GUIDA: B
AUTOMUNITO: SI

TITOLI DI STUDIO:

SCUOLA MEDIA INFERIORE: SI
1991-1993 DIPLOMA DI QUALIFICA PRESSO I.P.S.S.A.R. MALATESTA DI RIMINI
CON VOTAZIONE 80/100 CON LA QUALIFICA DI OPERATORE AI SERVIZI DI
SALA/BAR

CONOSCENZE INFORMATICHE:

PROGRAMMI CONOSCIUTI: EXECEL, WORD, POWER POINT, OUTLOOK,
INTERNET EXPLORER,

LINGUE STRANIERE CONOSCIUTE :

INGLESE: BUONO
TEDESCO: BUONO

COMPETENZE:

DOCENTE PRESSO DANY'S ART SCHOOL (INTAGLIO VEGETALI, FRUTTA E SAPONE)

RESPONSABILE: EMILIA ROMAGNA, RSM PER FEDERAZIONE ITALIANA BARMAN

DOCENTE PRESSO ISCOOM RAVENNA E CESENA
MATERIE: SALA, BAR, INTAGLIO DI FRUTTA VEGETALI

RICONOSCIMENTI:

VINCITORE DI 2 MEDAGLIE D'ARGENTO PRESSO CONCORSO

INTERNAZIONALE DI INNSBRUCK 15-18 SETTEMBRE 2014

VINCITORE 2 MEDAGLIE D'ARGENTO PRESSO CONCORSO ARTISTICA 9

NOVEMBRE 2014 ROMA

CORSI:

MASTER CAMPARI PRESSO HOTEL MOSÈ TORRE PEDRERA
ANNO 1999

PRECEDENTI ESPERIENZE:

DAL 01-05-2000 AL 15-09-2000

DITTA: HOTEL NOBEL

SEDE: TORRE PEDRERA DI RIMINI

MANSIONI SVOLTE: RESPONSABILE SALA/BAR

SERVIZIO A TAVOLA COLAZIONE, PRANZO, CENA

QUALIFICA: CHEF DE RANG

MOTIVO DI FINE RAPPORTO: LAVORO STAGIONALE

DAL 01-05-2001 AL 15-09-2001

DITTA: HOTEL NOBEL

SEDE: TORRE PEDRERA DI RIMINI

MANSIONI SVOLTE: RESPONSABILE SALA/BAR

SERVIZIO A TAVOLA COLAZIONE, PRANZO, CENA

QUALIFICA: CHEF DE RANG

MOTIVO DI FINE RAPPORTO: LAVORO STAGIONALE

DAL 01-05-2002 AL 15-09-2002

DITTA: HOTEL NOBEL

SEDE: TORRE PEDRERA DI RIMINI

MANSIONI SVOLTE: RESPONSABILE SALA/BAR

SERVIZIO A TAVOLA COLAZIONE, PRANZO, CENA

QUALIFICA: CHEF DE RANG

MOTIVO DI FINE RAPPORTO: LAVORO STAGIONALE

DAL 01-05-2003 AL 15-09-2003

DITTA: HOTEL NOBEL

SEDE: TORRE PEDRERA DI RIMINI

MANSIONI SVOLTE: RESPONSABILE SALA/BAR

SERVIZIO A TAVOLA COLAZIONE, PRANZO, CENA

QUALIFICA: CHEF DE RANG

MOTIVO DI FINE RAPPORTO: LAVORO STAGIONALE

DAL 01-05-2004 AL 15-09-2004

DITTA: HOTEL NOBEL

SEDE: TORRE PEDRERA DI RIMINI

MANSIONI SVOLTE: RESPONSABILE SALA/BAR

SERVIZIO ACCOGLIENZA CLIENTI

QUALIFICA: CHEF DE RANG

MOTIVO DI FINE RAPPORTO: LAVORO STAGIONALE

DAL 01-05-2005 AL 15-09-2005

DITTA: HOTEL NOBEL

SEDE: TORRE PEDRERA DI RIMINI

MANSIONI SVOLTE: RESPONSABILE SALA/BAR

SERVIZIO ACCOGLIENZA CLIENTI

QUALIFICA: CHEF DE RANG

MOTIVO DI FINE RAPPORTO: LAVORO STAGIONALE

DAL 1-3-2006 AL 30-09-2008

DITTA: HOTEL ZODIACO

SEDE: TORRE PEDRERA

MANSIONI SVOLTE: TITOLARE

MOTIVO FINE RAPPORTO: SCADENZA CONTRATTO

PER IL PERIODO INVERNALE DAL 2000 FINO AL 2006 RESPONSABILE SALA
PRESSO PARK HOTEL 4 STELLE RIMINI E HOTEL BELLEVUE 4 STELLE RIMINI

DAL 01-10-2008 AL 31-12-2009

DITTA: HOTEL BELLEVUE 4 STELLE

SEDE: RIMINI

MANSIONI SVOLTE: RESPONSABILE SALA/BAR

QUALIFICA: CHEF DE RANG

MOTIVO DI FINE RAPPORTO: FINE CONTRATTO

DAL 17-10-2010 AD OGGI

DITTA: CAFFE DEL TITANO

SEDE: SAN MARINO

MANSIONI SVOLTE: BARMAN

In conformità all'Art. 13 del D.Lgs 30 giugno 2003, n. 196, vi autorizzo al
trattamento dei miei dati personali.

FABRIZIO DELLA PASQUA



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	ZANI SAMUELE
Indirizzo	VIA DEL CONFINE 71 PISIGNANO (RA)
Telefono	347 3225533
Sito internet	www.samuelezani.it
Pagina facebook	samuele zani "cucinare con il cuore"
E-mail	samuele.zani@gmail.com
P.iva	02469670398
Cod. fiscale	Znasml77h23c573h
Nazionalità	italiana
Data di nascita	23/06/1977

ESPERIENZA LAVORATIVA

- | | |
|---|--|
| • Date (da - a) | DAL 08 -02-14 A OGGI |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | DIRETTORE ALFREDO PICCOLI 335 7330539 |
| • Tipo di azienda o settore | GRUPPO GHRSM (GRAND HOTEL SAN MARINO) |
| • Tipo di impiego | CONSULENTE |
| • Principali mansioni e responsabilità | CONSULENZA RISTORAZIONE PER
GRAND HOTEL ****, H.TITANO****, CAFFE' DEL TITANO, RISTORANTE LA
TERRAZZA, CENTRO MAURICE MESSEGUE |
| • Date (da - a) | DAL 1-01-14 A 15-02-14 |
| • Nome e indirizzo del datore di lavoro | PASTICCERIA 500 CAFFE VIA FAENTINA RAVENNA |
| • Tipo di azienda o settore | PROPR.SAURO CASADEI 335 8007997 |
| • Tipo di impiego | PASTICCERIA-RISTORANTINO
PASTRY CHEF CONSULENTE |

- **Principali mansioni e responsabilità**
START UP ,CONSULENZA, AVVIAMENTO FORMAZIONE PERSONALE
- **Date (da – a)**
DAL 07-03-13 A 8-10-13
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro**
SIGN.PASOLINI GIULIANO 0547 680666
- **Tipo di azienda o settore**
HOTEL LUNGOMARE **** CESENATICO
- **Tipo di impiego**
EXECUTIVE CHEF
- **Principali mansioni e responsabilità**
EXECUTIVE CHEF
- **Date (da – a)**
DAL 01-10-12 AL 01-01-14
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro**
DIRETTORE ALFREDO PICCOLI 335 7330539
- **Tipo di azienda o settore**
GRAND HOTEL SAN MARINO****
- **Tipo di impiego**
CONSULENZA
- **Principali mansioni e responsabilità**
CONSULENZA,RINNOVO MENÙ,CALCOLO FOOD COST
- **Date (da – a)**
DAL 01-06-12 A 15-09-12
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro**
Tedeschi Gianni (333-1107200)
- **Tipo di azienda o settore**
Hotel rio**** viale 2 giugno 90 milano marittima 0544 975326
- **Tipo di impiego**
EXECUTIVE CHEF
- **Principali mansioni e responsabilità**
EXECUTIVE CHEF
- **Date (da – a)**
DAL 03-04-12 A 30-05-12
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro**
SIG.RAMETTA PAOLO 3355326941
- **Tipo di azienda o settore**
RISTORANTE LARRY'S BBQ RESTURANT MARINA DI RAVENNA
- **Tipo di impiego**
CONSULENZA/APERTURA,START UP
- **Principali mansioni e responsabilità**
EXECUTIVE CHEF

ESPERIENZA LAVORATIVA

- **Date (da – a)**
DAL 25-10-11 A 30-03-12
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro**
SIG.RAMETTA PAOLO 3355326941
- **Tipo di azienda o settore**
RISTORANTE PORT OF CALL RAVENNA
- **Tipo di impiego**
CONSULENZA,APERTURA START UP ,
- **Principali mansioni e responsabilità**
EXECUTIVE CHEF
- **Date (da – a)**
DAL 1-08-11 AL 31-08-11
- **Nome e indirizzo del datore di lavoro**
ALBERGO /RISTORANTE ALA D'ORO
- **Tipo di azienda o settore**
CONSULENZA,RETYLING MENÙ,FOOD COST
- **Tipo di impiego**
EXECUTIVE CHEF
- **Principali mansioni e responsabilità**
EXECUTIVE CHEF

DAL15-05-11 AL 20-09-11	
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Tedeschi Gianni (333-1107200) Hotel rio**** viale 2 giugno 90 milano marittima 0544 975326 Executive chef
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	25-09-10 a 2-05-11 Di furia Alessandro (393 2670142) Ristorante bistrot piccolissimo via ubaldo comandini cesena Executive chef
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	DAL15-05-10 A 18-09-10 Tedeschi Gianni (333-1107200) Hotel rio**** viale 2 giugno 90 milano marittima 0544 975326 Executive chef
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	25-09-09 a 2-05-10 Di furia Alessandro (393 2670142) Ristorante bistrot piccolissimo via ubaldo comandini cesena Executive chef
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	DAL15-05-09 A 18-09-09 Tedeschi Gianni (333-1107200) Hotel ridolfi*** via anello del pino milano marittima Chef di cucina
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	25-09-08 a 2-05-09 Di furia Alessandro (393 2670142) Ristorante bistrot piccolissimo via ubaldo comandini cesena Executive chef
• Date (da – a) • Nome e indirizzo del datore di lavoro • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	dal15-05-08a 18-09-08 Tedeschi Gianni (333-1107200) Chef:stefano faccini Hotel rio**** viale 2 giugno 90 milano marittima 0544 975326 sous chef

- Date (da – a) 25-09-07 a 2-05-08
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Di furia Alessandro (393 2670142)
 - Tipo di azienda o settore Ristorante bistrot piccolissimo via ubaldo comandini cesena
 - Tipo di impiego Executive chef
 - Principali mansioni e responsabilità
-
- Date (da – a) dal15-05-07 a 18-09-07
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Tedeschi Gianni (333-1107200)
 - Tipo di azienda o settore Hotel rio**** viale 2 giugno 90 milano marittima 0544 975326
 - Tipo di impiego sous chef
 - Principali mansioni e responsabilità
-
- Date (da – a) 25-09-06 a 2-05-07
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Di furia Alessandro (393 2670142)
 - Tipo di azienda o settore Ristorante bistrot piccolissimo via ubaldo comandini cesena
 - Tipo di impiego Executive chef
 - Principali mansioni e responsabilità
-
- Date (da – a) dal15-05-06 a 18-09-06
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Tedeschi Gianni (333-1107200)
 - Tipo di azienda o settore Hotel rio**** viale 2 giugno 90 milano marittima 0544 975326
 - Tipo di impiego sous chef
 - Principali mansioni e responsabilità
-
- Date (da – a) 25-09-05 a 2-05-06
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Di furia Alessandro (393 2670142)
 - Tipo di azienda o settore Ristorante bistrot piccolissimo via ubaldo comandini cesena
 - Tipo di impiego Executive chef
 - Principali mansioni e responsabilità
-
- Date (da – a) dal15-05-05 a 18-09-05
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Tedeschi Gianni (333-1107200)
 - Tipo di azienda o settore Hotel rio**** viale 2 giugno 90 milano marittima 0544 975326
 - Tipo di impiego sous chef
 - Principali mansioni e responsabilità
-
- Date (da – a) Dal 01-10-04 a 02-05-05
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Zondini roberto (0543-35784)
 - Tipo di azienda o settore Ristorante petit forli
 - Tipo di impiego Chef di cucina

• Principali mansioni e responsabilità	
• Date (da – a)	dal15-05-04a 18-09-04
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Tedeschi Gianni (333-1107200) Chef:stefano faccini
• Tipo di azienda o settore	Hotel rio**** viale 2 giugno 90 milano marittima 0544 975326
• Tipo di impiego	Chef garde manger
• Principali mansioni e responsabilità	
• Date (da – a)	Dal 01-10-03 a 02-05-04
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dalla mora andrea (3395770727)
• Tipo di azienda o settore	Ristorante il cantinone cervia
• Tipo di impiego	Chef di cucina
• Principali mansioni e responsabilità	
• Date (da – a)	dal15-05-03a 18-09-03
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Tedeschi Gianni (333-1107200) Chef:stefano faccini
• Tipo di azienda o settore	Hotel rio**** viale 2 giugno 90 milano marittima 0544 975326
• Tipo di impiego	Chef entremetier
• Principali mansioni e responsabilità	
• Date (da – a)	Dal 01-10-02 a 02-05-03
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Gilbert stoar (0041792118867) Chef:Gilbert stoar
• Tipo di azienda o settore	Hotel bistrot stuva colani st.moritz svizzera
• Tipo di impiego	Sous chef
• Principali mansioni e responsabilità	
• Date (da – a)	dal15-05-02a 18-09-02
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Garola sauro (348-1308520) Chef:antonio marzola
• Tipo di azienda o settore	Hotel ariston**** viale 2 giugno milano marittima
• Tipo di impiego	Chef entremetier
• Principali mansioni e responsabilità	
• Date (da – a)	Dal 01-10-01 a 02-05-02
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Gilbert stoar (0041792118867)
• Tipo di azienda o settore	Hotel bistrot stuva colani st.moritz svizzera
• Tipo di impiego	Chef tournant
• Date (da – a)	dal15-05-01a 18-09-01
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Garola sauro (348-1308520) Chef:antonio marzola

• Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Hotel ariston**** viale 2 giugno milano marittima Chef entremetier
• Date (da – a)	Dal 01-10-00 a 02-05-01
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Gilbert stoar (0041792118867)
• Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego	Hotel bistrot stuva colani st.moritz svizzera Chef entremetier
• Date (da – a)	dal15-05-00a 18-09-00
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Garola sauro (348-1308520) Chef:antonio marzola
• Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Hotel ariston**** viale 2 giugno milano marittima Chef entremetier
• Date (da – a)	Dal 01-10-99 a 02-05-00
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Marchi mauro
• Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego	Hotel casali**** cesena Chef entremetier
• Date (da – a)	dal15-05-99a 18-09-99
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Garola sauro (348-1308520) Chef:antonio marzola
• Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	Hotel ariston**** viale 2 giugno milano marittima Chef entremetier
• Date (da – a)	Dal 01-10-98 a 02-05-99
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Marchi mauro
• Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego	Hotel casali**** cesena Chef entremetier
• Date (da – a)	dal15-05-98a 15-09-99
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Servizio di leva presso l'arma dei carabinieri cernaia torino
• Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego • Principali mansioni e responsabilità	

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	20-10-97 a 20-05-98
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	i.a.l. pinarella di cervia
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	pasticceria
• Qualifica conseguita	Pasticcere

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)
- Date (da – a) Dal 20-05-97 a 15-09-97
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore Hotel trevi *** cervia
- Tipo di impiego entremetier
- Date (da – a) Dal 20-05-96 a 15-09-96
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore Hotel trevi *** cervia
- Tipo di impiego entremetier
- Date (da – a) Dal 20-05-95 a 15-09-95
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore Hotel trevi *** cervia
- Tipo di impiego entremetier
- Date (da – a) Dal 20-05-94 a 15-09-94
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Fabbri's hotels 0544 994119
- Tipo di azienda o settore Hotel embassy e boston**** milano marittima
- Tipo di impiego Commis di cucina
- Date (da – a) Dal 25-05-93 a 10-09-93
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Sovera hotels
- Tipo di azienda o settore Hotel mare e pineta milano marittima
- Tipo di impiego Commis di cucina
- Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a) Dal 25-05-92 a 10-09-92
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Sovera hotels
- Tipo di azienda o settore Hotel mare e pineta milano marittima
- Tipo di impiego Commis di cucina
- Principali mansioni e responsabilità

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUA

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

INGLESE

BUONO

ELEMENTARE

ELEMENTARE

francese

buono

elementare

elementare

• CAPACITÀ DI LETTURA

• CAPACITÀ DI SCRITTURA

• CAPACITÀ DI ESPRESSIONE
ORALE

CAPACITÀ E COMPETENZE

RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

OTTIME CAPACITÀ D'INTEGRAZIONE, COMUNICAZIONE E LAVORO DI SQUADRA.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.

Ottime capacità organizzative per piccole medie e grandi strutture, calcolo food cost, strutturazione di menù per ogni esigenza, avviamento nuove attività, formazione personale

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

DISCRETO USO COMPUTER

ESPERTO TECNOLOGIA INNOVATIVA CULINARIA

CAPACITÀ E COMPETENZE

ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

NUMEROSI CONCORSI DI CUCINA CALDO/ FREDDO VINTI A LIVELLO ITALIANO

MEDAGLIA DI BRONZO OLIMPIADI DI CUCINA ERFURT GERMANIA 2012

MEDAGLIA D'ARGENTO INTERNAZIONALI DI CUCINA MASSA CARRARA 2014

Altre capacità e competenze

Corsi di cucina per professionisti e aziende

CORSI DI CUCINA A LIVELLO PROFESSIONALE PRESSO NUMEROSE AULE DIMOSTRATIVE

CORSO COME DOCENTE PER QUANTO RIGUARDA :CUCINA CREATIVA,CAKE DESING,MACELLERIA,PASTICCERIA,BUFFET

CORSI PER ISCOM FORMAZIONE

CONSULENTE PRESSO UNILEVER

CONSULENTE RATIONAL

CORSI FORMAZIONE DIRETTA AL PERSONALE IN AZIENDE DEL SETTORE

PATENTE O PATENTI

Autovettura e motociclo

ULTERIORI INFORMAZIONI

VICEPRESIDENTE F.I.C. (federazione italiana cuochi) provincia forlì-cesena
MEMBRO UFFICIALE TEAM EMILIA ROMAGNA CONCORSI CUCINA
MEMBRO UFFICIALE EURO TOQUES
INSEGNANTE terza area Ial Cesenatico
CONSULENTE E DIMOSTRATORE PER RATIONAL

ALLEGATI

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	CASCIANO CLAUDIO
Indirizzo	36, VIA A.MORO 47043 GATTEO (FC)
Telefono - Fax	TEL. 338.3563252 - FAX 0544. 974452
E-mail	info@ilcavallinoadondolo.com
Nazionalità	ITALIANA
Data e luogo di nascita	07/07/1977 A COIRA (SVIZZERA)

Codice Fiscale	CSC CLD 77L07 Z133N
----------------	---------------------

ESPERIENZA LAVORATIVA

Attuale inquadramento professionale
Insegnamenti

Barman, consulente di ristorazione e docente

- Nell'anno scolastico 08/09 esperto esterno di tecniche di sala/bar e di decorazioni per buffet presso I.P.S.S.A.R. di Ferrara
- Dall'anno 2004 fino ad oggi lezioni per conto dell'Ente CESCOT- Rimini- per la formazione professionale, sulle tecniche di intaglio e decorazione di frutta e verdura. Merceologia, storia della liquoristica, tecniche di sala-bar, corsi sab e corsi per l'apprendistato sulla ristorazione.
- Dall'anno 2000 al 2003 collaborazione con l'Ente CESCOT-Rimini- finalizzata all'approfondimento di tematiche quali:
 - tecniche e servizi principali della ristorazione,
 - pianificare l'organizzazione del lavoro,
 - verifica del funzionamento organizzativo del reparto di sala e delle sue attrezzature
- Nell'anno 2001 collaborazione con l'Ente Ecap Emilia Romagna per impartire lezioni sulla presentazione dei buffet, i molteplici prodotti che lo compongono e i vari modi di presentazione

Altri Incarichi

- Collaborazione per la progettazione di corsi di tecniche di sala/bar – I.S.C.O.M. – Rimini nell'anno 2006
- Collaborazione per la progettazione di corsi di caffetteria –STARFOR- di San Marino dall'anno 2008

ESPERIENZA LAVORATIVA

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

Caffè del Titano P.zza Titano 47822 47890 Repubblica di San Marino
Bar, caffetteria
Assunzione annuale
Responsabile Bar, gestione personale e responsabile acquisti.

2007-2009
Nome e indirizzo del datore di lavoro
Tipo di azienda o settore
Tipo di impiego
Principali mansioni e responsabilità

Caffè Centrale s.r.l. P.zza Ganganelli,21 47822 Santarcangelo di Romagna (RN)
Bar, caffetteria gelateria
Assunzione annuale
Responsabile Bar, gestione personale e responsabile acquisti

2005- 2006	
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Il Titano S.A. Contrada del Collegio,31 47890 Repubblica di San Marino
Tipo di azienda o settore	Hotel e Bar
Tipo di impiego	Assunzione annuale
Principali mansioni e responsabilità	<i>Mansione di Maitre d'Hotel , Responsabile al Banqueting</i>
2004	
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Grand Hotel San Marino S.A. V.le Onori,31 47890 Repubblica di San Marino
Tipo di azienda o settore	Hotel
Tipo di impiego	Assunzione annuale
Principali mansioni e responsabilità	Responsabile della linea Breakfast
Dal 2001 al 2003	
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel San Clemente s.r.l. Via Ferrari, 1 47822 Santarcangelo di Romagna (RN)
Tipo di azienda o settore	Hotel
Tipo di impiego	Assunzione annuale
Principali mansioni e responsabilità	<i>Gestione del ristorante / bar e cantina e assistente alla Direzione</i>
Da Settembre 1998 al 2001	
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Rimini Beach s.r.l. Piazzale Kennedy,12 47900 Rimini
Tipo di azienda o settore	Hotel
Tipo di impiego	Assunzione annuale
Principali mansioni e responsabilità	<i>Mansione di Maitre d'Hotel ed assistente al Food and Beverage Manager nell'organizzazione di banchetti</i>
1997	
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel Sporting V.le Amerigo Vespucci, 20 47900 Rimini
Tipo di azienda o settore	Hotel
Tipo di impiego	Assunzione stagionale
Principali mansioni e responsabilità	Chef de rang
1996	
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel Nettunia , Regina Margherita, 203 47900 Rimini
Tipo di azienda o settore	Hotel
Tipo di impiego	Assunzione stagionale
Principali mansioni e responsabilità	Chef de rang
1994-1995	
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel Sporting V.le Amerigo Vespucci, 20 47900 Rimini
Tipo di azienda o settore	Hotel
Tipo di impiego	Assunzione stagionale
Principali mansioni e responsabilità	Demi-Chef de rang
1993	
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel Mediterraneo , P.le Roma - Riccione (RN)
Tipo di azienda o settore	Hotel
Tipo di impiego	Assunzione stagionale
Principali mansioni e responsabilità	Commis di sala e bar
1992	
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel Adriatica , Via G.Dati,1 Viserba di Rimini
Tipo di azienda o settore	Hotel
Tipo di impiego	Assunzione stagionale
Principali mansioni e responsabilità	Commis di sala e bar

Qualifica o titolo conseguiti

Diploma di maturita' per tecnico delle attivita' alberghiere, rilasciato nel Luglio 1996. Votazione 50/60.

Diploma di qualifica professionale per addetto ai servizi alberghieri di sala e bar, conseguito nel 1994.
Votazione 80/100

FORMAZIONE CONTINUA - CERTIFICAZIONI

Titoli professionali, patenti, abilitazioni e certificazioni conseguite

In possesso di patente B, militassolto anno 1998
Socio A.I.B.E.S. (Associazione Italiana Barman e Sostenitori) dal 2006
Iscritto al registro esercenti per il commercio (R.E.C.) somministrazioni al pubblico di alimenti e bevande conseguito con il diploma di maturita'

Corsi di Aggiornamento e Specializzazione Professionale

Ottobre 2004 corso di aggiornamento sull'intaglio di zucca presso la Scuola Professionale e artistica "Art on Food" di Lucerna (Svizzera)
Maggio 2004 corso completo Livello 1,2, e 3 di intaglio di frutta e verdura presso "Art on Food" di Lucerna (Svizzera)

CAPACITÀ E COMPETENZE PROFESSIONALI E PERSONALI

PRIMA LINGUA

ITALIANO

ALTRA LINGUA

INGLESE (BUONO) - TEDESCO (ATTINENTI AL SERVIZIO RISTORATIVO)

• Capacità di lettura

livello: buono

• Capacità di scrittura

livello: buono

• Capacità di espressione orale

livello: buono

ALTRE CAPACITÀ - COMPETENZE

ORGANIZZAZIONE E RELAZIONI PER ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, IN CONCORSI REGIONALI E NAZIONALI
PRESENTAZIONE DI PRODOTTI DEL BEVERAGE IN OCCASIONE DI FIERE DELL'ALIMENTAZIONE

BUONA CONOSCENZA DEI SEGUENTI PROGRAMMI ED APPLICATIVI:

Microsoft Excel, Word e Microsoft Powerpoint.

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETÀ

(Ai sensi dell'art. 47 del DPR 28 dicembre 2000, n. 445)

Il sottoscritto _____ Claudio Casciano _____

consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000, sotto la propria responsabilità dichiara che le informazioni sopra riportate corrispondono al vero.

Autorizzo il trattamento dei dati sopra riportati ai sensi del D.Lgs 196/2003

Data _____ dicembre 2010 _____

In fede

Claudio Casciano