

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
Codice Fiscale
E-mail
Nazionalità
Data di nascita

Giovanni Landriscina

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lav.
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lav.
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lav.
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Date (da – a)
 - Nome e indirizzo del datore di lav.
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

A.S. 2016/2017 dal 01.09.2016 a tutt'oggi
I.I.S.S. "A. Moro" – via Salvermini – Trani
Istituto Professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione
Docenza classe di concorso B020 (C 500)
Docente di cucina

6

A.S 2015/2016 dal 21.09.2015 al 31/08/2016
Convitto Nazionale "R. Bonghi"
Convitto Nazionale "R. Bonghi"
Suppienza di n.36 ore da Cuoco
Cuoco

1

A.A. S.S. 2015/2016 - 2016/2017
Centro di Formazione ed Orientamento Professionale "Padre Pio" di Ortanova
Centro di Formazione ed Orientamento Professionale "Padre Pio" di Ortanova
Docenza in laboratorio di servizi enogastronomici classe di concorso C 500, OF/2015 corso
"Operatore della Ristorazione – indirizzo Preparazione Piatti"
Docente di cucina

1

A.S 2015/2016 dal 15.09.2015 al 30.06.2016
Palazzo degli studi Padre Pio di Ortanova
Palazzo degli studi Padre Pio di Ortanova
Suppienza di n. 2 ore di Docenza classe di concorso C 500
Docente di cucina

1

Dal 01.07.2015 al 31.08.2015
Copacabana Suite di Valerio Ruggiero– Via A. Vespucci – Margherita di Savoia
Ristorazione
Cuoco 4°livello
Cuoco 4°livello

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lav.
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

A.S 2014/2015 dal 30.09.2014 al 30.06.2015
 Convitto Nazionale "R. Bonghi" di Lucera
 Convitto Nazionale "R. Bonghi" di Lucera
 Supplenza di n.36 ore da Cuoco
 Cuoco

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lav.
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

A.S 2014/2015 dal 16.09.2014 al 30.06.2015
 Palazzo degli studi Padre Pio di Ortanova
 Palazzo degli studi Padre Pio di Ortanova
 Supplenza di n.2 ore di Docenza classe di concorso C 500
 Docente di cucina

1

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lav.
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

A.S 2013/2014 dal 30.09.2013 al 30/06/2014
 Convitto Nazionale "R. Bonghi" di Lucera IPSSAR annesso
 Istituto Professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione
 Supplenza di n. 18 ore di Docenza classe di concorso C 500
 Docente di cucina

1

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lav.
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 08.06.2013 al 15.09.2013
 Copacabana Sulle di Valerio Ruggiero-- Via A. Vespucci – Margherita di Savoia
 Ristorazione
 Cuoco 3°livello
 Cuoco 3°livello

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lav.
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

A.S 2012/2013 dal 02.05.2013 al 05/06/2013
 Convitto Nazionale "R. Bonghi" di Lucera IPSSAR annesso.
 Istituto Professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione
 Supplenza di n. 8 ore di Docenza classe di concorso C 500
 Docente di cucina

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lav.
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

A.S 2021/2013 dal 04.02.2013 al 11/06/2013
 IPSSAR "M. Lecce"– Via Palestro – San Giovanni Rotondo
 Istituto Professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione
 Supplenza di n. 9 ore di Docenza classe di concorso C 500
 Docente di cucina

1

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lav.
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

A.S 2012/2013 dal 17.11.2012 al 06.02.2013
 IPSSAR– Via Vanvitelli,1 – Margherita di Savoia
 Istituto Professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione
 Supplenza di n.4 ore di Docenza classe di concorso C 500
 Docente di cucina

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lav.
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 13.09.2012 al 12.03.2013
 Magione Andria SRL, Autostrada A/14 Canne Ovest area servizio "SARNI", Andria (BT)
 Ristorazione
 Operaio 7° livello, part-time 60%
 Operaio 7°livello

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lav.
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 09.06.2012 al 09.09.2012
 Copacabana Sulle di Valerio Ruggiero-- Via A. Vespucci – Margherita di Savoia
 Ristorazione
 Cuoco 4°livello
 Cuoco 4°livello

Landiscina Giovanni


ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a) **AAS200150227 ---- 08/09/2016**
Inmatricolati all'università telematica Regaso per il secondo semestre di corso Magistrale Scuola Ingegneria, Pedagogia e di concorso B 020 (ex C500)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Dipartimento della Generalità alle Scienze Pedagogiche stipula contratto a tempo indeterminato nella qualifica di Docente di Enogastronomia
- Qualifica conseguita
A.S. 2016/2017 ---- 08/09/2016
Vincitore di Concorso Statale 2016 (legge 107/15) del personale Docente della Scuola Secondaria, nella classe di concorso B 020 (ex C500)
- Date (da – a)
Secondaria, nella classe di concorso B 020 (ex C500)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Inserimento nella Graduatoria di Merito Regione Puglia e stipula contratto a tempo indeterminato nella qualifica di Docente di Enogastronomia
- Qualifica conseguita
A.A. 2015/2016 2016/2017 2017/2018
Inmatricolato Università degli Studi di Foggia, "Facoltà di Agraria" al corso di laurea in "Scienze Gastronomiche"
- Date (da – a)
Matematica, Inglese, Chimica generale, Statistica, Economia e Marketing.
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Laurea in Scienze Gastronomiche 17/12/2018 - VOTAZIONE 104/110
A.A. 2008/2009
Inmatricolato Università degli Studi di Foggia, "Facoltà di Lettere e Filosofia" al corso di laurea in "Scienze della Formazione Continua N.O." indirizzo "Operatore per lo sviluppo e la formazione delle risorse umane".
- Date (da – a)
Psicologia, Inglese, Metodologia della didattica, Informatica, Pedagogia generale, Antropologia.
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Ritirato nel mese di maggio 2014 per partecipare al Percorso abilitante speciale.
16/06/2006
Università degli Studi di Bari,
partecipazione ai corsi abilitanti per l'insegnamento nell'ambito disciplinare AD20
Cucina, Salabar, Ricevimento, Psicologia, Inglese, Metodologia della didattica, Informatica.
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
17/07/2000
I.P.S.S.A.R. – Molfetta -
Italiano, Storia, Francese, Inglese, Alimentazione , Economia Aziendale, Matematica, Cucina, Sala / Bar, Ricevimento, Scienze della Terra.
Tecnico Alberghiero e Della Ristorazione
- Qualifica conseguita

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
 - Qualifica conseguita

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione
 - Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

Maggio 1998
 I.P.S.S.A.R. – Molfetta -
 Italiano, Storia, Francese, Inglese, Alimentazione, Matematica, Cucina
 Operatore Della Ristorazione indirizzo: Cucina

Maggio – Luglio 2014
 Università degli studi di Foggia---- I.P.S.S.A.R. – Molfetta -
 Metodologia didattica – Psicologia- Pedagogia..ecc
 Percorso Abilitante Speciale per Docenti
 Abilitazione all'insegnamento

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

PRIMA LINGUA
 ALTRE LINGUE

Italiano
 Inglese – Francese

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

Buona
 Buona
 Buona

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.

Buone competenze relazionali e comunicative, persona determinata e intraprendente, fortemente motivata a lavorare in team e con buon spirito di iniziativa.

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.

Buone competenze organizzative: espletate nelle fasi di pianificazione e di attivazione di specifici progetti.
 Presidente dell'Associazione senza scopo di lucro "Trinitapoli in Festa", Ideatore nonché organizzatore della manifestazione Pizzeria in Piazza per la solidarietà che si svolge nei primi giorni di luglio a Trinitapoli e del Carnevale Trinitapoliese.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Buone competenze nell'uso di piccole e grandi attrezzature presenti nei laboratori di cucina.
 Buona conoscenza ed uso del pacchetto Office in ambiente Windows, utilizzo di Internet e gestione della Posta Elettronica.
 In possesso di **Patente Informatica Europea (certificato ECDL) e della Certificazione LIM**.


CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

Buone competenze di realizzazione di Presepio Artistico, a livello cittadino, con il patrocinio del Comune di Trinitapoli.

PATENTE O PATENTI
 Pagina 5 - Curriculum vitae di

A – B
 Landiscina Giovanni



ULTERIORI INFORMAZIONI

- ✓ Servizio di volontariato, presso il "Centro Arcobaleno" G.V.V. Gruppi Volontariato Vincenziano - A.I.C. Italia negli anni 2004/2005 e 2005/2006, *nell'attività di recupero scolastico, nei laboratori di manipolazione e nelle attività di animazione di strada, collaborando con gli operatori del Centro nell'aiuto personalizzato ai ragazzi che vivono situazioni di grave disagio familiare e sono a rischio di emarginazione sociale.*
- ✓ Partecipazione al master "Campari night" tenutosi presso il ristorante "La Vetta dei Divi in Bisceglie.
- ✓ Dal 2010 al 2021 consulente di cucina CHEF presso il Copacabana Suite di Valerio Ruggiero- Via A.Vespucci – Margherita di Savoia
- ✓ **Nomina di Docente Esperto:** per la partecipazione al progetto "Leonardo" presso l'I.I.S.S. "A. MORO" a.s. 2006/2007 come docente accompagnatore in Polonia;
- ✓ **Nomina di Docente Esperto:** Partecipazione agli Stage aziendali a.s. 2007/2008 a Rimini come docente tutor;
- ✓ **Corsista PON:** Partecipazione al progetto *PON Scuola: "Comunicare e Insegnare" e "Gestire l'ITC" (livello avanzato);*
- ✓ **Corsista PON B1:** RIF. BANDO A00DGAI 872-2007, B-1-FSE-2007-1276 ;
- ✓ Partecipazione al corso di perfezionamento, "La Narrazione Didattica degli Insegnanti Tecnici nella scuola secondaria" "corso completo 1500 ore – 60 CFU ", organizzato dall'Associazione Mnemosine con l'Università Statale del Salento, Facoltà Scienze della formazione; e conseguimento del diploma di perfezionamento previo esame con la valutazione di 100 / 100;
- ✓ Partecipazione al corso di perfezionamento A.A. 2008/2009, "Le tecnologie multimediali nella didattica degli insegnamenti tecnici della scuola secondaria", "corso completo 1500 ore – 60 CFU ", organizzato dall'Associazione Mnemosine con l'Università Statale del Salento, Facoltà Scienze della Formazione. e conseguimento del diploma di perfezionamento previo esame con la valutazione di 100 / 100;
- ✓ Partecipazione al corso di perfezionamento A.A. 2009/2010, "Teorie e Tecniche d'integrazione per alunni con handicap sociale e di apprendimento: indirizzo area disciplinare tecnica della scuola secondaria" "corso completo 1500 ore – 60 CFU ", organizzato dall'Associazione Mnemosine con l'Università per Stranieri "Dante Alighieri", e conseguimento del diploma di perfezionamento previo esame con la valutazione di 100 / 100;
- ✓ Collaborazione con aziende del settore ristorativo per l'insegnamento di metodologie tecniche e pratiche di preparazione dei pasti al personale di cucina (aiuto cuoco).
- ✓ Immatricolato nell'anno accademico 2008/2009 alla "Facoltà di Lettere e Filosofia" al corso di laurea in "Scienze della Formazione Continua N.O." indirizzo "Operatore per lo sviluppo e la formazione delle risorse umane" presso l'Università degli Studi di Foggia.
- ✓ Nell'anno scolastico 2005/2006 - 2006/2007 nominato dal Dirigente Scolastico dell'I.I.S.S. "A.Moro" come componente della Commissione Orientamento.
- ✓ Nell'anno scolastico 2007/2008 - nominato dal Dirigente Scolastico dell'I.I.S.S. "A.Moro" Landriscione come componente della Commissione Viaggi.

ULTERIORI INFORMAZIONI

- ✓ Nell'anno scolastico **2008/2009** nominato dal Dirigente Scolastico dell'I.I.S.S. "A.Moro" come Referente della Commissione Viaggi.
- ✓ **Nomina di Docente Esperto:** Nell'anno scolastico **2008/2009** reclutato come esperto nell'ambito della terza area professionalizzazione nel modulo: **La Ristorazione Veloce snack caldi e freddi.**
- ✓ In possesso del **certificato ECDL** conseguito in data 23-01-2009.
- ✓ In possesso del certificato **ELPASS 7** moduli conseguito in data 01.07.2022
- ✓ Vincitore nel 2008, per la presentazione del progetto **PANE e GUSTO**, relativo ai pazienti affetti di celiachia, del bando di gara - Principi Attivi: giovani idee per una Puglia migliore, realizzata dall'Assessorato alla Trasparenza e Cittadinanza Attiva della Regione Puglia.
- ✓ **Presidente** dell'Associazione di promozione sociale "**PANE e GUSTO** anche il gusto e gluten-free" per celiac, con sede legale in Trinitapoli, via E. Marinaro,15.
- ✓ Nominato dal Dirigente Scolastico dell'IPSSAR Margherita di Savoia nell'a.s.2009/2010 come **tutor della classe IV AR nell'ambito dell'alternanza scuola/lavoro;**
- ✓ **Nomina di Docente Esperto:** Nominato dal Dirigente Scolastico dell'IPSSAR Margherita di Savoia nell'a.s.2009/2010 come **tutor della classe IV CR nell'ambito della terza area professionalizzante.**
- ✓ Partecipazione al corso di formazione sulla **CELIACHIA** organizzato dall'Azienda Sanitaria Locale BAT – Dipartimento di Prevenzione – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione;
- ✓ Partecipazione al Seminario di formazione regionale per i percorsi assistiti di Alternanza Scuola Lavoro- 7^a Edizione – a. s. 2009/2010, presso l'Istituto Tecnico Commerciale "Domenico Romanazzi"
- ✓ Partecipazione al corso di formazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro, obbligatorio ai sensi dell'art.37 del D.lgs 81/08, della durata di ore due, organizzato dall'Ordine degli Ingegneri della Provincia BAT;
- ✓ **Nomina di Docente Esperto** della ristorazione nel progetto POR Puglia 2007/2013 - Asse II – occupabilità – azioni integrate per le donne on fondi FSE del progetto **ADDETTA AI SERVIZI RICETTIVI E DELLA RISTORAZIONE**, presso l'I.P.S.S.S.P. "G. Colasanto" di Andria, per n. 10 ore di lezione di **IDEAZIONE MENU.**
- ✓ **Nomina di Docente Esperto** della ristorazione nel progetto POR Puglia 2007/2013 - Asse II – occupabilità – azioni integrate per le donne on fondi FSE del progetto **ADDETTA AI SERVIZI RICETTIVI E DELLA RISTORAZIONE**, presso l'I.P.S.S.S.P. "G. Colasanto" di Andria, per n. 40 ore di lezione di **ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE.**
- ✓ **Nomina di Docente Esperto** della ristorazione nel progetto POR Puglia 2007/2013 - Asse II – occupabilità – azioni integrate per le donne con fondi FSE del progetto **ADDETTA AI SERVIZI RICETTIVI E DELLA RISTORAZIONE**, presso l'I.P.S.S.S.P. "G. Colasanto" di Andria, per n. 30 ore di lezione di **ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI SALA BAR.**



ULTERIORI INFORMAZIONI

- ✓ Partecipazione al Seminario di formazione regionale per i percorsi assistiti di **Alternanza Scuola Lavoro**- 7^a Edizione – a. s. 2010/2011, presso l'Istituto Tecnico Commerciale "Cassandro" di Barletta.
- ✓ Nominato dal Dirigente Scolastico dell'IPSSAR Margherita di Savoia nell'a.s.2010/2011 come **tutor della classe IV AR nell'ambito dell'alternanza scuola/lavoro**;
- ✓ **Nomina di Docente Esperto**: Nominato dal Dirigente Scolastico dell'IPSSAR Margherita di Savoia nell'a.s. 2010/2011 come Esperto di Pasticceria nel progetto di dispersione scolastica;
- ✓ In possesso del certificato del Corso di 300 ore del **corso sull'utilizzo didattico della LIM**;
- ✓ Attestato di partecipazione al corso di formazione di Primo soccorso e protezione civile;
- ✓ Partecipazione al progetto "Leonardo" presso l'I.P.S.S.A.R. di Margherita di Savoia a. s. 2010/2011 come docente accompagnatore in FRANCIA "PARIGI";
- ✓ **Nomina Tutor PON C1**: Nominato dal Dirigente Scolastico dell'IPSSAR Margherita di Savoia nell'a.s. 2010/2011 **Tutor del PON C-1 FSE-2009-4466, riferimento Bando AOODGAI 2016 2009**. PON di lingua Francese.
- ✓ **Nomina Tutor PON C5**: Nominato dal Dirigente Scolastico dell'IPSSAR Margherita di Savoia nell'a.s. 2010/2011 **Tutor del PON C-5-FSE04-POR PUGLIA-2010-87, riferimento Bando AOODGAI. PON di Scuola Impresa**. Stage c/o il Villaggio Turistico Garden Club Toscana;
- ✓ **Nomina Tutor**: Nominato dal Dirigente Scolastico dell'IPSSAR Margherita di Savoia nell'a.s.2010/2011 come **tutor della classe III AR nell'ambito dell'alternanza scuola/lavoro, nell'ambito della 7^a edizione**;
- ✓ **Nomina di Docente Esperto** nel progetto "Terza Area" area professionalizzante, **Bar-Pasticceria**, nella classe **V DR** per l'anno scolastico **2010/2011**.
- ✓ **Nomina di Docente Esperto** nel progetto "Terza Area" area professionalizzante, **Bar-Pasticceria**, nella classe **V ER** per l'anno scolastico **2010/2011**.
- ✓ **Nomina di Docente Esperto** nel progetto "Terza Area" area professionalizzante, **Il Bar-Pasticceria Gelateria**, nella classe **IV DR** per l'anno scolastico **2010/2011**.
- ✓ **Nomina Tutor**: Nominato dal Dirigente Scolastico dell'IPSSAR Margherita di Savoia nell'a.s.2010/2011 come **tutor del 8^a edizione dell'alternanza scuola/lavoro, prima annualità**;
- ✓ Nominato dal Dirigente Scolastico dell'IPSSAR Margherita di Savoia nell'a.s. 2010/2011 come Commissario interno di ristorazione per gli esami di Stato della classe **V DR**;
- ✓ Collaborazione con l'azienda "**Copacabana suite**" del settore ristorativo di Margherita di Savoia, per l'insegnamento di metodologie tecniche e pratiche di preparazione dei pasti al personale di cucina (aiuto cuoco).Periodo Maggio-Agosto 2011;



ULTERIORI INFORMAZIONI

- ✓ Corso Base di Croce Rossa Italiana con qualifica di primo soccorso e Volontario del Soccorso.
- 8 ✓ **Nomina di Esperto** nel progetto "Terza Area" professionalizzante, **Banchettistica teoria e pratica**, classe V AR anno scolastico 2011/2012 presso l'IPSSAR Margherita di Savoia.
- 8 ✓ **Nomina di Docente Esperto** nel progetto "Terza Area" professionalizzante, **Banchettistica teoria e pratica**, classe IV AR anno scolastico 2011/2012 presso l'IPSSAR Margherita di Savoia.
- 8 ✓ **Nomina di Docente Esperto** nel progetto "Terza Area" professionalizzante, **Il Bar-Pasticceria Gelateria**, classe V DR, anno scolastico 2011/2012 presso l'IPSSAR Margherita di Savoia.
- 8 ✓ **Nomina di Docente Esperto** nel progetto "Terza Area" professionalizzante, **Banchettistica teoria e pratica**, classe IV AR anno scolastico 2011/2012 presso l'IPSSAR Margherita di Savoia.
- 8 ✓ **Nomina di Docente Esperto** nel progetto "Terza Area" professionalizzante, **Banchettistica teoria e pratica**, classe IV AR SERALE anno scolastico 2011/2012 presso l'IPSSAR Margherita di Savoia.
- 8 ✓ **Nomina di Docente Esperto** nel progetto "Terza Area" professionalizzante, **Il Bar-Pasticceria Gelateria**, classe IV ER anno scolastico 2011/2012 presso l'IPSSAR Margherita di Savoia.
- 8 ✓ **Nomina di Docente Esperto** nel progetto "Terza Area" professionalizzante, **Il Bar-Pasticceria Gelateria**, classe IV BRT anno scolastico 2011/2012 c/o l'IPSSAR Margherita di Savoia.
- ✓ **Membro del Direttivo del Circolo di LEGAMBIENTE** sezione di Trinitapoli con Delega di Tesoriere.
- ✓ Studio e Realizzazione degli eventi legati al Circolo di Legambiente, quindi studio del territorio della zona umida, della fauna e della flora ivi presenti. Valorizzazione delle risorse naturali del territorio e relativa promozione. Organizzazione a tal proposito della giornata dedicata alla promozione della Casa di Ramsar e dell'evento "LEGATI ALLE STELLE", con osservazione delle Stelle con telescopi e super binocoli all'interno di un ambiente naturalistico.
- 8 ✓ **Nomina di Docente Esperto** nel progetto "Terza Area" professionalizzante, **Il Bar-Pasticceria Gelateria**, classe V DR anno scolastico 2012/2013 presso l'IPSSAR Margherita di Savoia.
- 8 ✓ **Nomina di Docente Esperto** nel progetto "Terza Area" professionalizzante, **Banchettistica teoria e pratica**, classe V CR anno scolastico 2012/2013 presso l'IPSSAR Margherita di Savoia.
- 8 ✓ **Nomina di Docente Esperto** nel progetto "Terza Area" professionalizzante, **Il Bar-Pasticceria Gelateria**, classe V ER anno scolastico 2012/2013 presso l'IPSSAR Margherita di Savoia.



ULTERIORI INFORMAZIONI

- 1
- ✓ ⁸ Nomina di Docente Esperto nel progetto "Terza Area" professionalizzante, **Banchettistica teoria e pratica**, classe V AR SERALE anno scolastico 2012/2013 presso l'IPSSAR Margherita di Savoia.
 - ✓ ⁸ Nomina di Docente Esperto nel progetto "Terza Area" professionalizzante, **Banchettistica teoria e pratica**, classe V BRT anno scolastico 2012/2013 presso l'IPSSAR Margherita di Savoia.
 - ✓ ⁸ Nomina di Esperto nel progetto "Terza Area" professionalizzante, **Banchettistica teoria e pratica**, classe V AR anno scolastico 2012/2013 presso l'IPSSAR Margherita di Savoia.
 - ✓ ⁸ Nomina Docente Esperto PON C4: Nominato dal Dirigente Scolastico dell'IPSSAR Margherita di Savoia nell'a.s. 2012/2013 **Docente Esperto del PON C-4 FSE-2011-498, riferimento Bando n.4462-31/03/2011 2011.**
 - ✓ ⁸ Nomina di Docente Esperto nel progetto "Terza Area" professionalizzante, Il Bar-Pasticceria Gelateria, classe IV CR anno scolastico 2012/2013 presso l'IPSSAR Margherita di Savoia
 - ✓ ⁸ Nomina di Docente Esperto nel progetto "Terza Area" professionalizzante, Il Bar-Pasticceria Gelateria, classe V CR anno scolastico 2013/2014 presso l'IPSSAR Margherita di Savoia
 - ✓ ⁸ Nomina di Docente Esperto nel progetto "UNI TRE", la- Pasticceria, rivolto agli adulti frequentanti il corso dell'UNI TRE anno scolastico 2012/2013 presso l'IPSSAR Margherita di Savoia.
 - ✓ ⁸ Nomina di Docente Esperto nel progetto "Terza Area" professionalizzante, Il Bar-Pasticceria Gelateria, classe IV DR anno scolastico 2013/2014 presso l'IPSSAR Margherita di Savoia
 - ✓ ⁸ Nomina di Docente Esperto nel progetto "Terza Area" professionalizzante, I Prodotti da forno snack e ristorazione veloce, classe V DR anno scolastico 2013/2014 presso l'IPSSAR Margherita di Savoia
 - ✓ ⁸ Nomina di Docente Esperto nel progetto "Terza Area" professionalizzante, **Banchettistica teoria e pratica**, classe IV AR serale anno scolastico 2013/2014 presso l'IPSSAR Margherita di Savoia
 - ✓ ⁸ Nomina di Docente Esperto nel progetto "Terza Area" professionalizzante, **Banchettistica teoria e pratica**, classe V AR serale anno scolastico 2013/2014 presso l'IPSSAR Margherita di Savoia.
 - ✓ ⁸ Nomina di Docente Esperto nel progetto "Terza Area" professionalizzante, **Banchettistica teoria e pratica**, classe IV BR anno scolastico 2013/2014 presso l'IPSSAR Margherita di Savoia.
 - ✓ ⁸ Nomina di Docente Esperto nel progetto "Terza Area" professionalizzante, **Banchettistica teoria e pratica**, classe V BR anno scolastico 2013/2014 presso l'IPSSAR Margherita di Savoia.
- 1



8 ✓ **Nomina di Docente Esperto di laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina,** per il corso denominato Operatore della Ristorazione Ind. Preparazione Pasti presso Centro di Formazione e orientamento Padre Pio Ortanova.

✓ **Nomina Funzione Aggiuntiva** nel profilo professionale di Cuoco per il monitoraggio e sistema HACCP.

✓ In possesso di **Certificazione LIM.** Corso sull'utilizzo didattico della Lavagna Interattiva Multimediale, conseguito in data 29/05/2015 presso l'Associazione Nazionale Orientatori Roma.

✓ In possesso della **Certificazione di Lingua Inglese LRN Level 3 in ESOL International** (CEF C2) rilasciato in data 28 novembre 2016.

✓ **Corso di Formazione sulla Didattica per Competenze e metodologia laboratoriale di n. 25 ore** effettuato presso l'ISS MORO Trani.

✓ **Corso di Formazione sulle Competenze Digitali e nuovi ambiti per l'apprendimento di n. 25 ore** effettuato presso l' ISS MORO Trani.

✓ **Esperto di Cucina** nel progetto FIS "I Sapori di Puglia", realizzato presso l'ISS MORO Trani.

✓ **Progettista PON 2014/2020** presso l'ISS MORO Trani.

✓ **Nomina di Funzione Strumentale Area 4** Rapporti e progetti formativi d'intesa con il mondo del lavoro, Enti e territorio a.s. 2017/2018 2018/2019 2019/2020 2020/2021 2021/2022 2022/2023 l'ISS Moro Trani.

8 ✓ **Nomina Esperto PON 10862/2016 FSE INCLUSIONE SOCIALE E LOTTA AL DISAGIO, ORIENTATI A SCUOLA...** codice progetto 10.1.1° - FSEPON – PU – 2017 – 75 modulo LA CUCINA MEDITERRANEA.

✓ **Nomina** come componente dello staff del Dirigente a.s. 2017/2018 2018/2019 2019/2020 2020/2021 2021/2022 2022/2023 A. Moro Trani.

✓ **Nomina Comm.** Nucleo interno di Valutazione (NIV) a.s. 2017/2018 2018/2019 2019/2020 2020/2021 2021/2022 2022/2023 A Moro Trani.

✓ **Nomina** a responsabile di Plesso via Salvemini A. Moro Trani a.s. 2020/2021 2021/2022 2022/2023;

✓ **Nomina** ad esperto e membro del comitato di valutazione presso A. Moro Trani a.s. 2021/2022 2022/2023

✓ **Corso di Formazione sui Bisogni educativi speciali e inclusione scolastica - Ambito 8 di n. 25 ore** effettuato presso l'IPSEA Trani.

8 ✓ **Nomina Esperto PON** codice progetto 10.3.1A- FSEPON – PU – 2017 – 22 modulo LA CUCINA INNOVATIVA

✓ **Nomina Tutor PON** codice progetto 10.6.6B-FSEPON-PU-2017-70 modulo TRAVEL AND WORK A LONDRA

✓ In possesso in data 26 giugno 2021 esame del corso di perfezionamento Universitario annuale in "Metodologia CLIL e didattica dell'insegnamento" (1500 ore - 60 crediti formativi).

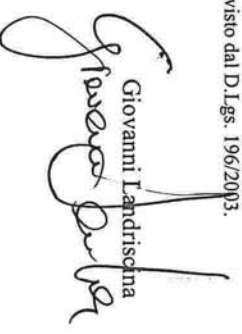


- ✓ Nomina Tutor PON codice progetto n 0.1.1A-FSEPON-PU-2019-159 modulo Danza e musica dal mondo.
- ✓ Nomina Tutor PON codice progetto n 10.1.1A-FSEPON-PU-2019-159 modulo L'arte dolciaria tra tradizione ed innovazione.
- 8 ✓ Docente Esperto per OF/2018 codice OF-18-FG-02 CUP B38118005150009 titolo "Operatore della trasformazione Agroalimentare- Panettiere- Pasticcere e Pastaiso" modulo "tecniche di pasticceria" 20 ore a.s. 2020-2021 II^a annualità. Presso ENAC Puglia Foggia.
- 8 ✓ Docente Esperto per OF/2018 codice OF-18FG-02 CUP B38118005150009 titolo "Operatore della trasformazione Agroalimentare- Panettiere- Pasticcere e Pastaiso modulo Enogastronomia tra tradizione ed innovazione 40 ore a.s. 2021-2022, III^a annualità. Presso ENAC Puglia Foggia.
- 8 ✓ Docente Esperto per OF/2018 codice OF-18-FG-02 CUP B38118005150009 titolo "Operatore della trasformazione Agroalimentare- Panettiere- Pasticcere e Pastaiso 100 ore moduli "Tecniche di Pasticceria e tecniche di Panetteria" a.s. 2021-2022. Presso ENAC Puglia Foggia.
- ✓ Partecipazione al percorso formativo PUG08-21-INC-10 - Inclusione scolastica per alunni con disabilità" (nota MIUR n. 27622 del 6/9/2021) - SS2 organizzato da Mondadori Education, svoltosi dal 13/12/2021 al 14/03/2022 presso Scuola Secondaria di I Grado P. N. Vaccina, Andria (BT). Il percorso formativo ha avuto una durata totale pari ad ore 25 (venticinque). Codice attestato Formazione su Misura:ME-PUG08-21-INC-10-18.
- 8 ✓ Nomina Esperto PON/FSE 10.3.1A-FSEPON-PU-2021-1 - titolo "CUCINA CHE PASSIONE". CPIA BAT

Allegati

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dal D.Lgs. 196/2003.

Tritinapoli, 03/04/2022


Giovanni Landiscina

