

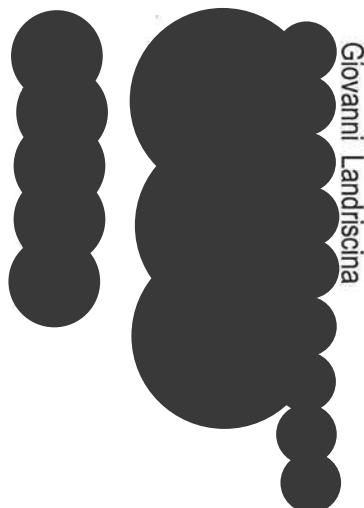
**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Giovanni Landriscina
Indirizzo I.I.S.S. "A. Moro" – via Salvermini – Trani
Telefono
Codice Fiscale
E-mail

Nazionalità
Data di nascita



ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) A.S. 2016/2017 dal 01.09.2016 a tutt'oggi
- Nome e indirizzo del datore di lav. I.I.S.S. "A. Moro" – via Salvermini – Trani
- Tipo di azienda o settore Istituto Professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione
- Principali mansioni e responsabilità Docente di cucina
- Date (da – a) A.S. 2015/2016 dal 21.09.2015 al 31/08/2016
- Nome e indirizzo del datore di lav. Convitto Nazionale "R. Bonghi"
- Tipo di azienda o settore Supplenza di n. 36 ore da Cuoco
- Principali mansioni e responsabilità Cuoco
- Date (da – a) A.A. S.S. 2015/2016 - 2016/2017
- Nome e indirizzo del datore di lav. Centro di Formazione ed Orientamento Professionale "Padre Pio" di Ortanava
- Tipo di azienda o settore Centro di Formazione ed Orientamento Professionale "Padre Pio" di Ortanava
- Tipo di impiego Docenza in laboratorio di servizi enogastronomici classe di concorso C 500, OF/2015 corso "Operatore della Ristorazione – indirizzo Preparazione Piatti"
- Principali mansioni e responsabilità Docente di cucina
- Date (da – a) A.S. 2015/2016 dal 15.09.2015 al 30.06.2016
- Nome e indirizzo del datore di lav. Palazzo degli studi Padre Pio di Ortanava
- Tipo di azienda o settore Supplenza di n. 2 ore di Docenza classe di concorso C 500
- Principali mansioni e responsabilità Docente di cucina
- Date (da – a) Dal 01.07.2015 al 31.08.2015
- Nome e indirizzo del datore di lav. Copacabana Suite di Valerio Ruggiero – Via A. Vespucci – Margherita di Savoia
- Tipo di azienda o settore Ristorazione
- Tipo di impiego Cuoco 4°livello
- Principali mansioni e responsabilità Cuoco 4°livello

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

A.S. 2013/2014 dal 30.09.2013 al 30/06/2014
Convitto Nazionale "R. Bonghi" di Lucera PSSAR 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

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

<ul style="list-style-type: none"> • Principali mansioni e responsabilità • Date (da - a) • Nome e indirizzo del datore di lav. • Tipo di azienda o settore • Tipo di impiego 	<p>A.S 2012/2013 dal 02/05/2013 al 05/06/2013</p> <p>Convitto Nazionale "R. Bonghi" di Lucera /PSSAR annesso. Istituto Professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione Supplenza di n. 8 ore di Docenza classe di concorso C 500</p>	<p>Cuoco 3°livello</p>
--	--	------------------------

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

A.S. 2011/2013 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

• Date (da – a)
• Nome e indirizzo del datore di lavoro
• Tipo di azienda o settore
• Tipo di impiego

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

• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Dati 13.09.2012 al 12.03.2013 Maglione Andria SRL, Autostrada A14 Canne Ovest area servizio "SARNI", Andria (BT)
• Tipo di azienda o settore	Ristorazione
• Tipo di impiego	Operaio 7° livello, part-time 60%

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

Pagina 2 - Curriculum vitae di

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

A.S 2011/2012 dal 07.05.2012 al 08.06.2012
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

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

A.S 2011/2012 dal 17.09.2011 al 27.03.2012
Convitto Nazionale "R. Bonighi" di Lucera
Supplenza di n.18 ore da Cuoco

Cuoco

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

A.S 2010/2011 dal 25.10.2010 al 11.07.2011
IPSSAR- Via Vanvitelli, 1 – Margherita di Savoia
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
- Principali mansioni e responsabilità

A.A.S.S. 2009/2010 - 2008/09 – 2007/08 – 2006/07 – 2005/06 – 2004/05
I.I.S.S. "A. Moro"- Via Vanvitelli, 1 – Margherita di Savoia
Istituto Professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione
Supplenza annuale di Docenza classe di concorso C 500

Docente di cucina

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lav.
- Principali mansioni e responsabilità

A.S 2003/2004
I.I.S.S. "A.Moro"- Via Vanvitelli,1 – Margherita di Savoia
Istituto Professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione
Supplenza annuale di Docenza classe di concorso C 500 ai soli fini giuridici

Docente di cucina

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lav.
- Principali mansioni e responsabilità

Dal 19/02/2002 al 26/10/2004
Ministero della Difesa –

Arma dei Carabinieri

Carabiniere

Carabiniere

- Date (da – a)

I.I.S.S. " Aldo Moro" – Via Vanvitelli,1 – Margherita di Savoia
Istituto Professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione
Supplenza annuale di Docenza classe di concorso C 500

Docente di cucina

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lav.

Pian Del Crep – Belluno

Ristorativa

Cuoco

Cuoco

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lav.

Centro Turistico Valerio, Margherita di Savoia

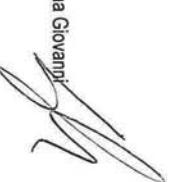
Ristorativa

Cuoco

Cuoco - pasticciere

- Date (da – a)
- Nome e indirizzo del datore di lav.

Principali mansioni e responsabilità

Landiscina Giovanni


ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da – a)
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Insegnante della Scuola Secondaria di concorso B 020 (ex C500)
- Qualifica conseguita
Date (da – a)
Dottorato di Istruzione e Formazione di Docente di Enogastronomia nella qualifica di Docente di Enogastronomia
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
o formazione
• Qualifica conseguita
Date (da – a)
Inserimento nella Graduatoria di Merito Regione Puglia e stipula contratto a tempo indeterminato
- Date (da – a)
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
• Qualifica conseguita
Date (da – a)
Matematica, Inglese, Chimica generale, Statistica, Economia e Marketing.
- Date (da – a)
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
• Qualifica conseguita
Date (da – a)
Laurea in Scienze Gastronomiche 17/12/2018 → VOTAZIONE 100/110
A.A. 2008/2009
Immatricolato Università degli Studi di Foggia, "Facoltà di Agraria" al corso di laurea in "Scienze Gastronomiche"
Laurea in "Scienze della Formazione Continua N.O." indirizzo "Operatore per lo sviluppo e la formazione delle risorse umane".
Psicologia, Inglese, Metodologia della didattica, Informatica, Pedagogia generale, Antropologia.
Riitato nel mese di maggio 2014 per partecipare al Percorso abilitante speciale.
- Date (da – a)
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
Date (da – a)
Università degli Studi di Bari, partecipazione ai corsi abilitanti per l'insegnamento nell'ambito disciplinare AD20 Cucina, Salabat, Ricevimento, Psicologia, Inglese, Metodologia della didattica, Informatica.
- Date (da – a)
Nome e tipo di istituto di istruzione
Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
• Qualifica conseguita
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

- 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

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

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	Italiano
ALTRE LINGUE	Inglese – Francese
• Capacità di lettura	Buona
• Capacità di scrittura	Buona
• Capacità di espressione orale	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.
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	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 Trinitapolese.
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	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	Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.
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 vitæ 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 Memosine 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 Memosine 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 Memosine 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.S.S. "A. Moro" come componente della Commissione Orientamento.



ULTERIORI INFORMAZIONI

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 Bartletta.
- ✓ 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;
- ✓ Nominata 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 A00DGAI 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 A00DGAI. PON di Scuola Impresa. Stage clo 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, Il Bar-Pasticceria Gelateria, 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, 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

- ✓ 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.
- ✓ 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.
- ✓ 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.
- ✓ 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.
- ✓ Nomina di Docente Esperto nel progetto "Terza Area" professionalizzante, Il Bar-Pasticceria Gelateria, classe V CR anno scolastico 2012/2013 presso l'IPSSAR Margherita di Savoia
- ✓ 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.
- ✓ 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
- ✓ 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
- ✓ Nomina di Docente Esperto nel progetto "Terza Area" professionalizzante, Il Banchettistica teoria e pratica, classe IV AR serale anno scolastico 2013/2014 presso l'IPSSAR Margherita di Savoia
- ✓ 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.
- ✓ 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.
- ✓ 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.

- 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 "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 lISS Moro Trani.
- ⊗ ✓ 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'IPSEO Trani.
- ⊗ ✓ 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 B38I18005150009 titolo "Operatore della trasformazione Agroalimentare- Panettiere- Pasticcere e Pastiaio" 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-18-FG-02 CUP B38I18005150009 titolo "Operatore della trasformazione Agroalimentare- Panettiere- Pasticcere e Pastiaio 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 B38I18005150009 titolo "Operatore della trasformazione Agroalimentare- Panettiere- Pasticcere e Pastiaio 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.

Trinitapoli, 03/04/2022

Giovanni Landriscina

