

Titoli culturali e professionali

1977 Diploma di qualifica di Addetto ai servizi alberghieri di sala e bar	
1979 Diploma di maturità di Tecnico delle attività alberghiere	
1982 Iscrizione Somministrazione di alimenti e bevande	R.E.C.Latina
1985 Diploma di assaggiatore caffè	Centro studi Lavazza
1985 Tutor allievi stages di bordo	M/N Eugenio Costa
1998 Nuove tecnologie applicate alla didattica 1° e 2° livello	M.P.I.
1998 Sviluppo e tecnologie didattiche 1° e 2° livello	M.P.I.
2001 Educazione stradale a cura	M.P.I.
2001 Il modulo	M.P.I.
2003 Formazione formatori	S.T.E.P.
2003 Corso di informatica	M.P.I.
1998 Stages Faro Portogallo	
2001 Valorizzazione dell'enogastronomia laziale	ARSIAL
2002 I vini del Lazio	ARSIAL
2003 L'arte del vino 2° livello	SLOW FOOD
2004 Il vino 2° livello superiore	SLOW FOOD
2004 Lo Champagne" Abbinamento cibi"	CENTRO INFORMAZIONI
2004 Assaggiatore olio 1° livello	UMAO
2005 Assaggiatore olio 2° livello	UMAO
2006 Il vino 3° livello	SLOW FOOD
2006 Il formaggio (varie tipologie)	SLOW FOOD
2007 Vini qualità e territorio	SLOW FOOD
2007 Abbinamento olio cibo	SLOW FOOD
2007 Nuova normativa sulla privacy	M.P.I.
2008 Vino e territorio (Grandi vini d'Italia)	SLOW FOOD
2008 HACCP Igiene e sicurezza dei prodotti alimentari e della ristorazione (Addetto ad attività complessa)MPI	
2008 Stage di bordo (Tutor)	M/N EUROSTAR ROMA GRIMALDI LINES

CORSI DI AGGIORNAMENTO

1989 ASSAGGIATORE CAFFE' CENTRO STUDI LAVAZZA

1989 A.I.B.E.S. ASSOCIAZIONE ITALIANA BARMAN E SOSTENITORI

1997 L'ISTRUZIONE PROF.LE NEGLI ISTITUTI RIFORMATI(POST QUALIFICA)

1998 NUOVE TECNOLOGIE APPLICATE ALLA DIDATTICA H.40

1998 PROGRAMMA DI SVILUPPO TECNOLOGIE DIDATTICHE H.24

1998 ASSOCIAZIONE ISTITUTI EUROPEI ALBERGHIERI H.36

2001 IL TURISMO SCOLASTICO STRUMENTO DI EDUCAZIONE ALLA SOLIDARIETA', ALLA PACE E ALLA INTERCULTURA H.5

IL MODULO H.24

VALORIZZAZIONE DELLA CUCINA LAZIALE H.30

EDUCAZIONE STRADALE MIUR 3.H

SETTIMANA COLLETTIVA FIERA DI ROMA 8 H.

2002 I VINI DEL LAZIO ARSIAL H.40

2003 INFORMATICA DI BASE MIUR H.198

AUTOFORMAZIONE IN RETE MIUR H.132

FORMAZIONE FORMATORI STEP H.40

2003 L'ARTE DEL VINO SLOW FOOD H.24

2004 ASSAGGIATORE OLII U.M.A.O. H.40

L'ARTE DEL VINO SLOW FOOD H 24

VINO 2° SUPERIORE SLOW FOOD H.40

2005 FLAIR BARTENDER'S SCHOOL F.B.S H.40

ASSAGGIATORE OLII 2° LIV. U.M.A.O. H.40

CORSO DI FORMAZIONE MICOLOGICA H.20

2006 ASSOCIAZIONE ISTITUTI ALBERGHIERI EUROPEI AEHT H.12

ABBINAMENTO CIBO VINO SLOW FOOD H.12

LA BIRRA SLOW FOOD H.12

VINO E TERRITORIO SLOW FOOD H.12 (FRANCIA)

2007 IGIENE E SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI E DELLA RISTORAZIONE (HACCP) CROCE ROSSA ITALIANA H.8

VINO E TERRITORIO (I GRANDI VINI D'ITALIA) SLOW FOOD H.12

ABBINAMENTO CIBO OLIO E.V.O. U.M.A.O. 3° LIV. H.10

2008 ASS. NE SCUOLE ALBERGHIERE EUROPEE AEHT H.12

CENTRO FORMAZIONE CHAMPAGNE H.24

TUTOR: STAGE DI BORDO GRIMALDI LINES H.24

MASTRO BIRRAIO PRAGA H.20

2012 AGGIORNAMENTO ASS. EUROPEA IST. ALBERGHIERI H.12

SUSHI 1° LIV. SUSHI ACADEMY H.10

2013 MASTER ILLVA DI SARONNO PASSION FLAIR SCHOOL H.4

FORMAZIONE GENERALE LAVORATORI CONFINDUSTRIA GENOVA H.4

2014 RELAZIONI E GESTIONE DEI CONFLITTI, IL LAVORO DI GRUPPO, I MODELLI DI RIUNIONE MIUR H.16

LA MANIPOLAZIONE DEGLI AUMENTI H.12

FORMAZIONE PREPOSTI UAI H.10

FORMAZIONE ED INFORMAZIONE SPECIFICA UAI H.10

2014 MASTER RON BERMUTEZ PASSION FLAIR SCHOOL H6

Esperienze di lavoro

Dal 1983 a tutt'oggi : attività principale Docente di Tecnica dei servizi e pratica operativa settore sala bar, oggi (enogastronomia settore sala e vendita) presso l'I.P.S.S.A.R. oggi (I.P.S.E.O.A.) di Formia (LT);

docente III area post qualifica dal 1992 al 2010, disciplina :tipologia menù , menù frameworking presso l'I.P.S.S.A.R. di Formia ;

coord.re area disciplinare: organizzazione e gestione della programmazione con esperti III area di prof.ne;

referente gare professionali dal1996 al2009;
responsabile servizi sala e bar;dal1996 al 2009;

organizzatore di banchetti ed eventi : (Presidente della Repubblica O. L. Scalfaro ,Ministero della Pubblica Istruzione, Regione Lazio, Provincia di Latina, BIT Milano, Arma dei Carabinieri, Guardia di Finanza, Vigili Del Fuoco, Comune di Formia ;

1985 1987 apertura e gestione cocktails bar in Formia (LT);
estate 1991 gestione cocktails bar in Gaeta (LT);
estate 1992 gestione american cocktails bar in Terracina (LT);

Da molti anni svolgo la mia attività nel settore alberghiero ristorativo nel settore food & beverage, settore nel quale ho maturato una notevole esperienza sia nazionale che internazionale (Costiera del Cilento, St. Moritz, Losanna, Baden Baden, Stati Uniti D'America, occupandomi principalmente di gestione operativa e risorse umane; wedding planner (organizzatore matrimoni e grandi eventi).

Socio A.I.B.E.S.	Socio Fondatore A.S.T.R.O. Associazione dello Studio Ristorazione ed Ospitalità
A.M.I.R.A.	Associazione italiana barman e sostenitori
A.I.T.A.	Associazione italiana maitre ristoranti e alberghi
A.I.S.	Associazione italiana tecnici delle attività alberghiere
F.A.G.I.	Associazione italiana sommelier italia
	Ambasciatore federazione arte gastronomica italiana

Referenze disponibili su richiesta

Prof. Paolo Grieco