



**Curriculum
Vitae
Europass**

**Informazioni
personali**

Cognome(i)/Nome(i) **PETRONE MICHELE**

Indirizzo(i)

Telefono(i)

Fax

E-mail (obbligatorio)

Cittadinanza **ITALIANA**

Data di nascita

Luogo di nascita

Sesso **M**

**Occupazione
desiderata/**

Facoltativo

**Settore
professionale**

DOCENTE TECNICA ALBERGHIERA E DEI SERVIZI TURISTICI

ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA - PIZZERIA-PASTICCERIA-SALA-BAR-

**Esperienza
professionale**

2015-2016	LATINA FORMAZIONE SPA	TECNICA ALBERGHIERA E TEORIA DI CUCINA	
2014-2015	LATINA FORMAZIONE SPA	CUCINA TECNICA	
2013-2014	LATINA FORMAZIONE SPA	CUCINA TECNICA	
2015-2016	IPSEOA FORMIA LT	C16 LABOR SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA	
2014-2015	IPSEOA FORMIA LT	C16 LABOR SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA	
2013-2014	IPSEOA FORMIA LT	C16 LABOR SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA	
2012-2013	IPSEOA FORMIA LT	C16 LABOR SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA	
2011-2012	IPSEOA FORMIA LT	C16 LABOR SERVIZI ENOGAST CUCINA TECNICA PROFESSIONALE, T.A.P.O.	
2010-2011	IPSEOA FORMIA LT	C16 LABOR SERVIZI ENOGAS CUCINA TECNICA PROFESSIONALE, T.A.P.O.	
2009-2010	IPSSAR FORMIA LT	C500 TEC SERV ESERC PRAT CUCINA TECNICA PROFESSIONALE, T.A.P.O.	
2008-2009	IPSSAR FORMIA LT	C500 TEC SERV ESERC PRAT CUCINA TECNICA PROFESSIONALE, T.A.P.O.	
2007-2008	IPSSAR FORMIA LT	C500 TEC SERV ESERC PRAT CUCINA TECNICA PROFESSIONALE, T.A.P.O.	
2006-2007	IPSSAR FORMIA LT	C500 TEC SERV ESERC PRAT CUCINA TECNICA PROFESSIONALE, T.A.P.O.	
2005-2006	IPSSAR FORMIA LT	C500 TEC SERV ESERC PRAT CUCINA TECNICA PROFESSIONALE, T.A.P.O.	
2004-2005	IPSSAR FORMIA LT	C500 TEC SERV ESERC PRAT CUCINA TECNICA PROFESSIONALE, T.A.P.O.	
2003-2004	IPSSAR FORMIA LT	C500 TEC SERV ESERC PRAT CUCINA TECNICA PROFESSIONALE, T.A.P.O.	
2002-2003	IPSSAR FORMIA LT	C500 TEC SERV ESERC PRAT CUCINA TECNICA PROFESSIONALE, T.A.P.O.	
2001-2002	IPSSAR FORMIA LT	C500 TEC SERV ESERC PRAT CUCINA TECNICA PROFESSIONALE, T.A.P.O.	
2000-2001	IPSSAR CASSINO FR	C510 TEC SERV ESERC SALA-BAR	
1999-2000	IPSSAR M.TERUSCIELLO NA	C500C TEC SERV ESERC PRAT CUCINA	
1998-1999	IPSSAR M.TERUSCIELLO NA	C500C TEC SERV ESERC PRAT CUCINA	
1997-1998	IPSSAR M.TERUSCIELLO NA	C500C TEC SERV ESERC PRAT CUCINA	
1996-1997	IPSSAR M.TERUSCIELLO NA	C500C TEC SERV ESERC PRAT CUCINA	
1995-1996	IPSSAR M.TERUSCIELLO NA	C500C TEC SERV ESERC PRAT CUCINA	
1994-1995	IPSSAR M.TERUSCIELLO NA	C500C TEC SERV ESERC PRAT CUCINA	
1993-1994	IPSSAR FIUGGI FR	C500C TEC SERV ESERC PRAT CUCINA	
1992-1993	IPSSAR CASSINO FR	C500 TEC SERV CUCINA E 5 ORE TEC SERV PRAT OPER CL 5	anno di prova
1991-1992	IPAS CASTELFRANCO V.TO TV	TECNICA PROFESSIONALE, T.A.P.O.	
1990-1991	IPAS CASTELFRANCO V.TO TV	TECNICA PROFESSIONALE, T.A.P.O.	
1989-1990	IPAS CASTELFRANCO V.TO TV	TECNICA PROFESSIONALE, T.A.P.O., ESERC. SEGRETERIA	
1988-1989	IPAS CASTELFRANCO V.TO TV	TECNICA PROFESSIONALE, T.A.P.O.	
1987-1988	IPAS CASTELFRANCO V.TO TV	TECNICA PROFESSIONALE, T.A.P.O.	
1986-1987	IPAS CASTELFRANCO V.TO TV	TECNICA PROFESSIONALE, T.A.P.O.	
1985	IPATS RIETI RI	TECNICA PROFESSIONALE, T.A.P.O.	
1985-86 5 MESI	GH MIRAMARE FORMIA	DICHIARAZIONE DI SERVIZIO SVOLTO COME VICE DIRETTORE	
1984 5 MESI	GH MIRAMARE FORMIA	DICHIARAZIONE DI SERVIZIO SVOLTO COME VICE DIRETTORE	
83-84	GH MIRAMARE FORMIA	DICHIARAZIONE DI SERVIZIO SVOLTO COME VICE DIRETTORE	
82-83	GH MIRAMARE FORMIA	DICHIARAZIONE DI SERVIZIO SVOLTO COME VICE DIRETTORE	
81-82	GH MIRAMARE FORMIA	DICHIARAZIONE DI SERVIZIO SVOLTO COME VICE DIRETTORE	
80-81	GH MIRAMARE FORMIA	DICHIARAZIONE DI SERVIZIO SVOLTO COME VICE DIRETTORE	

Date

Lavoro o posizione
ricoperti

DOCENTE TECNICA ALBERGHIERA E DEI SERVIZI TURISTICI
ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA - PIZZERIA-PASTICCERIA- SALA- BAR-

Principali attività e
responsabilità

GESTIONE E CURA WEB SITE : WWW.MEDCHEF.EU A.S. 2012-2013-2014-2015-2016

Nome e indirizzo
del datore di lavoro
Tipo di attività o
settore

ISTITUTO ALBERGHIERO A. CELLETTI FORMIA .

2016	IPSEOA FORMIA LT	ZANICHELLI FORMAZIONE MODULI
2016	IPSEOA FORMIA LT	DIDATTICA PER LE COMPETENZE
2015	IPSEOA FORMIA LT	GESTIONE CONFLITTI GRUPPO DI LAVORO
MAG-2014	U.AI. IPSEOA FORMIA LT	FORMAZIONE PREPOSTI SICUREZZA
MAG-2014	U.AI. IPSEOA FORMIA LT	FORMAZ INFORMATICA LAV SICUREZZA.
MAR- 2014	IPSEOA FORMIA LT	PANE DA RISTORAZIONE 3° LIVELLO
2013-2014	IPSEOA FORMIA LT	PRG RINASCIMENTALE TUTTINTAVOLA
2013-2014	IPSEOA FORMIA LT	CURA E GESTIONE DEL SITO MEDCHEF.EU PRG CAPRICCIO CONCERTO SINFONIA 300 RICETTE
GEN-2014	IPSEOA FORMIA LT	PANE DA RISTORAZIONE 2° LIVELLO
03-2014	CHARISMA HUMAN RESOURCES	H.A.C.C.P. MANIPOLAZIONE ALIMENTI
13-2013	IPSEOA FORMIA LT	SUSHI 2° LIVELLO

Istruzione e
formazione

Capacità e competenze personali

PROGETTUALI E ORGANIZZATIVE DIGITALI MULTIMEDIALI.

2015-2016	IPSSAR FORMIA LT	CURA E GESTIONE DEL SITO MEDCHEF EU
2014-2015	IPSSAR FORMIA LT	PRG CAPRICCIO CONCERTO SINFONIA 300 RICETTE
2013-2014	IPSSAR FORMIA LT	CURA E GESTIONE DEL SITO MEDCHEF EU
2012-2013	IPSSAR FORMIA LT	CURA E GESTIONE DEL SITO MEDCHEF EU PRG CAPRICCIO CONCERTO SINFONIA 300 RICETTE
2012-2013	IPSSAR FORMIA LT	REFERENTE PROGETTO VIDEO MENU PRODOTTI TIPICI LAZIO
2006-2007	IPSSAR FORMIA LT	REFERENTE PROGETTO FOOD E BEVERAGE MANAGER "A. SPINELLI"
2005-2006	IPSSAR FORMIA LT	REFERENTE PROGETTO FOOD E BEVERAGE MANAGER
2004-2005	IPSSAR FORMIA LT	REFERENTE PROGETTO FOOD E BEVERAGE MANAGER
06/2013	www.ausindfad.it CONFINDUSTRIA GENOVA	FORMAZIONE GENERALE DEI LAVORATORI SICUREZZA
12-2012	IPSSAR FORMIA LT	SUSHI 1° LIVELLO
FEB-2013	IPSSAR FORMIA LT	PANE DA RISTORAZIONE 1° LIVELLO
27/11/2010	ARFA SCUOLA	CONVEGNO SEMINARIO NUOVI ISTITUTI ALBERGHIERI
09/01/2007	UMAO	ABBINAMENTO CIBO-OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE 3° LIVELLO
18/12/2006	IPSSAR FORMIA LT	TUTELA DATI PERSONALI - PRIVACY A SCUOLA
20/06/2005	IIAC	ASSAGGIATORI DI CAFFE'
26/01/2006	SLOW FOOD	ABBINAMENTO CIBO-VINO 1° LIVELLO
01/10/2004	REGIONE LAZIO REFERENTE	INCARICO PROGETTO " SAPERI SAPORI"
01/10/2005	REGIONE LAZIO REFERENTE	INCARICO PROGETTO " SAPERI SAPORI"
04/11/2004	S.T.E.P.	DOCENZA PER "CORSO PER ADDETO ALLA RISTORAZIONE PER LA CUCINA TIPICA"
21/05/2004	S.T.E.P.	DOCENZA PER "CORSO PER ADDETO ALLA RISTORAZIONE TIPICA"
01/10/2004	MICROSOFT-M.I.U.R.	"PROGETTO DOCENTE" nuove tecnologie e didattica
21/03/2005	REGIONE LAZIO DIP EC OCC	EDUCAZIONE SENSORIALE E ALIMENTARE 1° LIVELLO
A.S. 2005-2006	IPSSAR FORMIA LT	FUNZIONE STRUMENTALE: direttore generale eserc.lab.cucina-sala bar-ricevimento
A.S. 2004-2005	IPSSAR FORMIA LT	FUNZIONE STRUMENTALE: direttore generale eserc.lab.cucina-sala bar-ricevimento
A.S. 2003-2004	IPSSAR FORMIA LT	FUNZIONE STRUMENTALE: direttore generale eserc.lab.cucina-sala bar-ricevimento
07/09/2004	IPSSAR FORMIA LT	" STANDARD FORMATIVI E VALUTAZIONE "
04/03/2005	ARSIAL ROMA	EDUCAZIONE SENSORIALE E ALIMENTARE
04/06/2004	CROCE ROSSA ITALIANA	DOCENZA PER "CORSO PER OPERATORI DI CUCINA IN EMERGENZA"
23/01/2004	SNAIPO	CONVEGNO NAZIONALE "RIFORMA MORATTI..."
10/10/2004	IPSSAR FORMIA LT	RATIONAL FORNO CLIMA PLUS -CATERING-
mag-04	IPSSAR FORMIA LT	AUTOCONTROLLO ALIMENTARE E H.A.C.C.P.
25/02/2004	IPSSAR FORMIA LT	GESTIONE DEI CONFLITTI
24/02/2005	UMAO	ASSAGGIATORI OLI DI OLIVA VERGINI 2° CORSO
2004	IPSSAR FORMIA LT	ARTE DEL VINO 2° LIVELLO SUP.
16/03/2004	IPSSAR FORMIA LT	OLIO CORSO UMAO 1° CORSO
2004	IPSSAR FORMIA LT	ARTE DEL VINO 2° LIVELLO
2003	IPSSAR FORMIA LT	ARTE DEL VINO 1° LIVELLO
2002	ITIS ROMA	TERZA AREA COME SVILUPPO NUOVE TECNOLOGIE
2002	IPSSAR FORMIA LT	CRISI DELL' ADOLESCENZA
2002	IPSSAR FORMIA LT	COMUNICAZIONE EFFICACE
10/10/2003	IPSSAR FORMIA LT	RATIONAL FORNO CLIMA PLUS -CATERING-
15/04/2002	IPSSAR CASSINO FR	ARSIAL "i vini del lazio"
27/09/2001	IPSSAR FORMIA LT	CORSO DI AGGIORNAMENTO " IL MODULO"
07/04/2001	IPSSAR FORMIA LT	ARSIAL "valorizzazione dell'enogastronomia LAZIALE"
28.04/1999	IPSAR M.TERUSCIELLO NA	FORMATORI MULTIMEDIALI" L'INGLESE NEL SETTORE RICETTIVO E RISTORATIVO"
03/12/1998	IPSAR M.TERUSCIELLO NA	CIGNO " FORMAZIONE DEI FORMATORE mercato lavoro giovani H socios."
05/12/1996	IPSAR M.TERUSCIELLO NA	"METODOLOGIE INFORMATICHE N.O.I.PROFESSIONALE"
	IPSAR M.TERUSCIELLO NA	PROGETTO '92 " PAPILLON"
	IPSAR M.TERUSCIELLO NA	PROGETTO '92 " A' LA CARTE"
	IPSAR M.TERUSCIELLO NA	" GANIMEDE" antinfortunistica qualità del lavoro
03/03/1993	PROVV STUD FROSINONE	"CORSO INTENSIVO DI FORMAZIONE"
03/03/1993	IPAS CASSINO FR	"CORSO DI AGGIORNAMENTO SEDE"
04/03/1991	IPAS C.FRANCO V.TO TV	"STUDIO INDIVIDUALE E DI GRUPPO"
20/06/1991	IPAS C.FRANCO V.TO TV	"PROBLEMI DELLA VALUTAZIONE"
20/07/1990	UNIVERSITA' LA SAPIENZA ROMA	" ELEMENTI DI DIDATTICA" (IPAS C.FRANCO V.TO TV)
24/10/1989	IPAS C.FRANCO V.TO TV	"LA METODOLOGIA DELLA RICERCA"
	IPAS C.FRANCO V.TO TV	" dossier Albergo"
	IPAS C.FRANCO V.TO TV	"dossier Cucina"
01/12/1989	MINISTERO IPAS SENIGALLIA AN	CORSO aggiornamento per Esercitazioni pratiche di segreteria...
1985-86 5 MESI	GH MIRAMARE FORMIA	DICHIARAZIONE DI SERVIZIO SVOLTO COME VICE DIRETTORE
1984 5 MESI	GH MIRAMARE FORMIA	DICHIARAZIONE DI SERVIZIO SVOLTO COME VICE DIRETTORE
83-84	GH MIRAMARE FORMIA	DICHIARAZIONE DI SERVIZIO SVOLTO COME VICE DIRETTORE
83-84	GH MIRAMARE FORMIA	DICHIARAZIONE DI SERVIZIO SVOLTO COME VICE DIRETTORE

Date

Titolo della qualifica rilasciata **29-06-1980**
Minis Pubbl Istruzione

Principali tematiche/competenze professionali possedute **Docente itp lab enogastronomia cucina, organizzatore reparti food e beverage,digital chef,web master.**

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione **MIUR.**

Livello nella classificazione nazionale o internazionale **Facoltativo**

Madrelingua(e) **Precisare madrelingua(e)**

Altra(e) lingua(e) **1 FRANCESE 2 INGLESE**

Autovalutazione Livello europeo (*)	Comprensione		Parlato				Scritto	
		Ascolto	Lettura	Interazione orale		Produzione orale		
Lingua	1	SUFF	DISCRETA	1	SUFF	1	SUFF	1 SUFF
Lingua	2	SUFF	DISCRETA	2	SUFF	2	SUFF	2 SUFF

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite. (facoltativo) **VEDI ALLEGATI.**

Capacità e competenze organizzative Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite. (facoltativo) **VEDI ALLEGATI.**

Capacità e competenze tecniche Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite. (facoltativo) **VEDI ALLEGATI.**

Capacità e competenze informatiche Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite. (facoltativo) **VEDI ALLEGATI.**

Capacità e competenze artistiche Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite. (facoltativo)

Altre capacità e competenze Descrivere tali competenze e indicare dove sono state acquisite. (facoltativo)

Patente Indicare la(e) patente(i) di cui siete titolari precisandone la categoria. (facoltativo)
PATENTE TIPO "B".

Ulteriori informazioni

Inserire qui ogni altra informazione utile, ad esempio persone di riferimento, referenze, ecc. (facoltativo)

Allegati

Enumerare gli allegati al CV.

1 CRONOLOGIA TITOLI-DOCENZA –CERTIFICATI SERVIZIO- FORMAZIONE –AGGIORNAMENTO-PROGETTI-COMMISSIONI ESAMI MATURITA'-MIUR ISTANZE ON LINE 2012.

2 COPIA DOCUMENTI DICHIARATI N° 80 FOGLI CIRCA...

Codice fiscale	
Partita IVA (se in possesso)	

II/La Sottoscritto/a _____PETRONE MICHELE_____nato/a

il _____,

residente a

in Via/Piazza

ai sensi e per gli effetti di cui al Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa di cui al D.P.R. 28.12.2000 N. 445, consapevole delle responsabilità e delle sanzioni penali previste alla citata Legge in caso di falsità di atti e dichiarazioni mendaci dichiara che i dati sopra riportati corrispondono al vero.

II/La Sottoscritto/a autorizza Latina Formazione e Lavoro Spa al trattamento dei dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/03.

Si allega fotocopia firmata in originale del documento di identità n. _____ rilasciato

il _____

Data 21 luglio 2016

Firma

PROF. MICHELE PETRONE

Il presente curriculum si compone di numero _____6_____ pagine