

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome

**GIUSEPPE PAOLINO D'ANGELO**

Indirizzo

Telefono

Fax

E-mail

Nazionalità

Data di nascita

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

4 Aprile 2008

**Università degli studi di Parma**

Filosofia, Storia, Sociologia, Pedagogia, Letteratura Italiana, Lingua Inglese.

**Laurea in Filosofia** (laurea quadriennale)

**110 e Lode** (Centodieci e Lode)

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

19 Luglio 1997

**IPSSARCT "Ambrosini" - Favara – AG**

*Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri, della Ristorazione, Commerciali e Turistici "G. Ambrosini" Via Che Guevara - 92026 Favara – AG Tel. 0922429311 Fax 0922437071*

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Area comune:

Lingua e letteratura italiana, Storia, Economia e Amministrazione, Diritto, Lingua Francese e Inglese, Educazione Fisica.

Area di indirizzo:

Cucina, Tecnica alberghiera, Merceologia, Psicologia del turismo,

Diploma di maturità in **Tecnico delle Attività Alberghiere**

**60/60** (Sessantasessantesimi)

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

A.S. 1994/95 Rilasciato il 10/12/1996

**IPSSARCT "Ambrosini" - Favara – AG**

*Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri, della Ristorazione, Commerciali e Turistici "G. Ambrosini" Via Che Guevara - 92026 Favara – AG Tel. 0922429311 Fax 0922437071*

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Area comune:

Lingua e letteratura italiana, Storia, Economia e Amministrazione, Diritto, Lingua Francese e Inglese, Educazione Fisica.

Area di indirizzo:

Cucina, Merceologia

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

Diploma di qualifica: **Addetto ai servizi di Cucina**

**76/100** (Settantaseicentesimi)

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

dal 31/10/2006 al 03/04/2007

**IAL CISL Emilia Romagna**

Via bandini 6 , 43100 Parma

Tel 0521 48 74 79 - 48 25 93, fax 0521 46 35 78

Il Direttore del soggetto attuatore: Dott. Nazario Ferrari

Referente del corso: Dott.ssa Marianna Munerotto

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Conoscenza dei prodotti tipici del territorio dell'Emilia Romagna (Parmigiano reggiano, Culatello di Zibello, Coppia ferrarese, ecc...)

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

**Addetto alla valorizzazione dei prodotti tipici del territorio dell'Emilia Romagna**

Attestato di partecipazione

- Date (da – a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

06 giugno 2006

**Università di Modena e Reggio Emilia**

Via Università 4 - 41121 Modena

Tel. 059 2056511

[www.unimore.it](http://www.unimore.it)

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Pedagogia, La finalità educativa della scuola, Piani di studio personalizzati, Valutazione degli apprendimenti, Valutazione del sistema scolastico, Scienze degli alimenti, Gastronomia e Cucina molecolare, Tecniche di cottura a bassa densità di calore, tecniche di cucine tradizionali, ecc..

- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

**Corso speciale abilitante per il conseguimento dell'idoneità all'insegnamento** (Aggregazione AD20)

**68/80** (Sessantotto/ottantesimi)

**ESPERIENZA LAVORATIVA**  
maturata in qualità di docente formatore

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

DAL 13 DICEMBRE 2001 AD OGGI

I.P.S.S.A.R "G. Magnaghi"

Viale Romagnosi, n° 7 43039 Salsomaggiore Terme (Parma)

Telefono 0524 – 572270 (Centralino)

Pagina 2 - Curriculum vitae di  
[ COGNOME, gnome ]

Per ulteriori informazioni:

[www.cedefop.eu.int/transparency](http://www.cedefop.eu.int/transparency)

[www.europa.eu.int/comm/education/index\\_it.html](http://www.europa.eu.int/comm/education/index_it.html)

[www.eurescv-search.com](http://www.eurescv-search.com)

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
  - **Note**

**I.P. S.S.A.R** (Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e Ristorativi)  
Scuola alberghiera

**Insegnante** di Laboratorio di Cucina e Tecnica dei Servizi Alberghieri

Docente

La scuola negli anni considerati era statale.

A partire dall'a.s. 2003 ad oggi (2011) lo scrivente ha prestato il proprio servizio presso il **corso serale** (attivato dallo stesso ente formatore) e pertanto ha orientato la propria esperienza educativo/didattica con gli adulti

- Date (da – a)

dal 16/01/2008 al 06/02/**2008**

dal 10 ottobre al 10 maggio **2011**

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

Presso

L' I.P.S.S.A.R "G. Magnaghi"

Viale Romagnosi, n° 7 43039 Salsomaggiore Terme (Parma)

Telefono 0524 – 572270 (Centralino)

Coordinatori del corso

Prof.ssa Daniela Rocca (per il corso 2008)

Prof. Raffaele Fragale per i corsi 2010-2011

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

**I.P. S.S.A.R** (Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e Ristorativi)  
Scuola alberghiera

**Docente esperto.** Corso di formazione professionale adulti **CTP**

**Esperto di cucina.**

Titolo del corso: **Cucinare con Cereali e Legumi** (corso del 2008);

Titolo del corso: **Cucina per occasioni speciali** (corso del 2010);

Titolo del corso: **Dolcezze di Sicilia** (Novembre 2010);

Titolo del corso: **Dolci e dolcetti per bambini** (corso 2010);

Titolo del corso: **La cucina siciliana** (corso 2011);

Titolo del corso: **La cucina toscana** (corso 2011);

Titolo del corso: **Oggi Gnocchi** (corso 2011);

Titolo del corso: **Cucina a microonde** (corso 2011);

Titolo del corso: **Venuti dal mare. Menù a base di pesce** (corso 2011);

Titolo del corso: **La Pasta Brioche** (corso 2011);

Titolo del corso: **Torte e strudel salati** (corso 2011);

- Date (da – a)

dal 14/06/2010 al 30/07/2010

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

IAL CISL Emilia Romagna

Via Turri 6 , 42100 Reggio Emilia

Recapito Telefonico 0522 35 75 00, fax 0522 35 74 99

Coordinatore referente: Dott.ssa Valeria Marconcini

Ente di formazione regionale

- Tipo di azienda o settore

Docenza/Collaborazione/Consulenza

- Tipo di impiego

Insegnante di Cucina e Pasticceria

- Principali mansioni e responsabilità

Titolo del corso: Operatore della Ristorazione. Operatore di Pasticceria

- Date (da – a)

dal 03/09/2008 al 31/12/**2008**

dal 09/06/2009 al 31/12/**2009**

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

**IAL CISL** Emilia Romagna

Via bandini 6 , 43100 Parma

Tel 0521 48 74 79 - 48 25 93, fax 0521 46 35 78

Il Direttore del soggetto attuatore: Dott. Nazario Ferrari

- Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Referente del corso: Dott.ssa Antonella Spada

Ente di formazione regionale

Collaborazione/Consulenza

**Insegnante di Cucina e Pasticceria**

Titolo del corso: Operatore della Ristorazione (corso del 2008)

Titolo del corso: Operatore della Ristorazione (corso del 2009)

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

Dal 04/02/2011 al 31/05/2011

IAL CISL Emilia Romagna

Via bandini 6 , 43100 Parma

Tel 0521 48 74 79 - 48 25 93, fax 0521.46.35.78.

Il Direttore del soggetto attuatore: Dott. Nazario Ferrari

Referente del corso: Dott.ssa Francesca Montecchi

Ente di formazione regionale

**Collaborazione/Consulenza**

Insegnante di Cucina e Pasticceria

Titolo del corso: Operatore della Ristorazione

Operatore per la lavorazione delle carni

- Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)

dal 18/01/2005 al 28/02/2005

dal 22/01/2007 al 30/06/2007

dal 20/05/2008 al 31/07/2008

dal 22/04/2009 al 30/06/2009

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

**FORMAFUTURO**

Via LA Spezia 110 , 43100 Parma

Tel. +39 0521 985866- Fax +39 0521 982713 –

Il Direttore del soggetto attuatore: Dott. Giuseppe Silvestri

Referente del corso: Prof. Roberto Cavalieri

Ente di Formazione professionale

Docenza/Collaborazione/Consulenza

**Insegnante di Cucina e Pasticceria**

*Ambito del Progetto:* Carcere&Formazione

*Titolo del corso:* Operatore ai servizi di cucina (anno 2005)

*Titolo del corso:* Operatore ai servizi di cucina (anno 2007)

*Titolo del corso:* Operatore Panificio e Pastificio (anno 2008)

**Insegnante di Tecnica dei Servizi Ristorativi**

*Ambito del Progetto:* Formazione per l'inserimento sociale

*Titolo del corso:* Addetto distribuzione Pasti e Bevande (anno 2009)

*Titolo del corso:*

- Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

- Date (da – a)

dal 7/11/2007 al 5/12/2007

- Nome e indirizzo del datore di lavoro

**Università Cattolica del Sacro Cuore (Sede di Piacenza)**

29122 Piacenza, Via Emilia Parmense, 84

Tel 0523 599 111

Direttore di Sede: Dott. Libero Ranelli.

Referente del corso: Stefania Sibra.

[www.unicattolica.it](http://www.unicattolica.it)

Università

**Docente di cucina**

Corso di cucina base per gli Studenti dell'Università

- Tipo di azienda o settore
  - Tipo di impiego

- Principali mansioni e responsabilità

## ESPERIENZA LAVORATIVA

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

dal 01/07/2005 al 12/09/2005  
**Ristorante Bungalow 4,**  
via marconi 107, Padenghe sul Garda (Brescia)  
Tel 0309908539  
[www.bungalow4.it](http://www.bungalow4.it)  
Referente: Sig. Marco  
Ristorante  
Consulenza/ Cuoco  
**Sous Chef**

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

dal 05/07/2004 al 29/08/2004  
**Hotel Zanella.**  
Via per Monte Boai, 3 - I 38024 Peio Fonti - Trentino.  
Tel. 0039 0463.753246 - Fax 0039 0463.743263.  
[www.hotelzanella.it](http://www.hotelzanella.it)  
Referente Sig. Maurizio Zanella  
Albergo-Ristorante tipico  
Cuoco  
**Sous Chef**

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

dal 03/07/2003 al 28/08/2003  
**Albergo Euroresidence \***  
Via Milano 48 - CAP 23032 Bormio (SO)  
Tel 0342 9044777  
[www.antoniohotels.com](http://www.antoniohotels.com)  
Albergo  
Cuoco  
**Chef Entrametier**

## CORSI DI AGGIORNAMENTO

- Nome della scuola
- Nome del corso, Docente, Tempistica.  
Per eventuali approfondimenti dei corsi consultare il sito della scuola  
[www.castalimenti.it](http://www.castalimenti.it)

**CAST Alimenti srl - La scuola di cucina**  
Via Serenissima 5, 25135 Brescia –  
tel. 030 2350076 fax 030 2350077  
[www.castalimenti.it](http://www.castalimenti.it)

Nome del corso: **Le torte da forno**  
Docente: Achille Zoia  
Tempistica 18,19 e 20 Luglio 2005  
Durata del corso: 24 ore

Nome del corso: **Pasticceria da the e biscotteria classica e moderna**  
Docente: Achille Zoia  
Tempistica 19-20-21 settembre 2005  
Durata del corso: 24 ore

Nome del corso: **Antipasti caldi e freddi**  
Docente: Giorgio Nardelli  
Tempistica: 17 ottobre 2005

Per ulteriori informazioni:  
[www.cedefop.eu.int/transparency](http://www.cedefop.eu.int/transparency)  
[www.europa.eu.int/comm/education/index\\_it.html](http://www.europa.eu.int/comm/education/index_it.html)  
[www.eurescv-search.com](http://www.eurescv-search.com)

Durata del corso: 8 ore

Nome del corso: **La pasticceria salata da buffet**

Docente: Andrea Zanin

Tempistica: 26, 27 e 28 giugno 2006

Durata del corso: 24 ore

Nome del corso: **Torte e crostate moderne**

Docente: Danilo Freguja

Tempistica: 17-18 luglio

Durata del corso: 16 ore

Nome del corso: **Le carni**

Docente: Giorgio Nardelli

Tempistica: 17-18-19 settembre

Durata del corso: 24 ore

Nome del corso: **Le decorazioni a base di zucchero colato, tirato e soffiato**

Docente: Pier Paolo Magni

Tempistica: 30 giugno, 1-2 luglio 2008

Durata del corso: 24ore

Nome del corso: **Macellaio Gastronomo. Nuove tecniche di cottura delle carni.**

Docente: Fabrizio Sangiorgi

Tempistica 22 e 23 settembre 2008

Durata del corso: 16 ore

Nome del corso: **Finger Food e Aperitivi**

Docente: Fabio Tacchella

Tempistica 12-13 aprile 2010

Durata del corso: 16 ore

Nome del corso: **I dolci da ristorazione: Tecnica, strutture e consistenze**

Docente: Fabio Gianluca Fusto

Tempistica 28-29 giugno 2010

Durata del corso: 16 ore

## CAPACITÀ E COMPETENZE

### PERSONALI

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

#### MADRELINGUA

#### ITALIANA

#### ALTRE LINGUA

#### INGLESE

BUONA

BUONA

Suff.

#### FRANCESE

Per ulteriori informazioni:

[www.cedefop.eu.int/transparency](http://www.cedefop.eu.int/transparency)

[www.europa.eu.int/comm/education/index\\_it.html](http://www.europa.eu.int/comm/education/index_it.html)

[www.eurescv-search.com](http://www.eurescv-search.com)