

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome DE FILIPPO DOMENICO
Indirizzo VIA CAPPELLA VECCHIA, 32
Telefono 081/941834 – 328/2925570
Fax
E-mail Defilippo.do@tiscali.it

Nazionalità Italia
Data di nascita 19/01/1970

ESPERIENZA LAVORATIVA

ANNO SCOLASTICO	
2000/2001	DOCENTE CLASSE DI CONCORSOC500 Laboratorio dei Servizi Enogastronomici PRESSO IPSAR NOCERA INFERIORE
2001/2002	DOCENTE CLASSE DI CONCORSOC500 Laboratorio dei Servizi Enogastronomici PRESSO IPSAR NOCERA INFERIORE
2002/2003	DOCENTE CLASSE DI CONCORSOC500 Laboratorio dei Servizi Enogastronomici PRESSO IPSAR ANGRI
2003/2005	DOCENTE CLASSE DI CONCORSOC500 Laboratorio dei Servizi Enogastronomici PRESSO PSAR SALERNO
2005/2006	DOCENTE CLASSE DI CONCORSOC500 Laboratorio dei Servizi Enogastronomici PRESSO IPSAR SALERNO
2006 al 2016al 2023	DOCENTE CLASSE DI CONCORSOC500 Laboratorio dei Servizi Enogastronomici PRESSO I.I.S CERA INFERIORE/ A tempo indeterminato

Esperienze pratica di laboratorio Enogastronomico

- 1) DAL 1 GIUGNO 1986 AL 15 LUGLIO 1986 COMMIS DI CUCINA PRESSO IL RISTORANTE "DA ADRIANA" ERCHIE (SA).
- 2) DAL 1 GIUGNO 1987 AL 15 SETTEMBRE 1987 COMMIS DI CUCINA PRESSO L'HOTEL GARDEN DI MAIORI (SA).
- 3) DAL 10 GIUGNO 1988 AL 10 SETTEMBRE 1988 COMMIS DI CUCINA PRESSO L'HOTEL LE SIRENE DI POSITANO (SA).
- 4) DAL 9 GIUGNO 1989 AL 1 SETTEMBRE 1989 CAPO PARTITA DI CUCINA PRESSO IL RISTORANTE CITY CERENTER DI SALERNO.
- 5) DAL 29 MAGGIO 1990 AL 30 APRILE DEL 1991 CAPO PARTITA DI CUINA PRESSO IL RISTORANTE CITY CENTER DI SALERNO.
- 6) DAL 1 GIUGNO 1991 AL 15 APRILE DEL 1992 CAPO PARTITA DI CUCINA PRESSO L'HOTEL AMALFITANA DI CETARA SA.
- 7) DAL 1 GIUGNO DEL 1993 AL 15 SETTEMBRE DEL 1993 CAPO PARTITA PRESSO L'HOTEL LEMBO DI MARE SA.
DAL 1 GIUGNO DEL 1994 AL 15 SETTEMBRE DEL 1994 CAPO PARTITA PRESSO L'HOTEL LEMBO DI MARE SA
- 8) TUTTO L'ANNO (2 GENNAIO AL 31 DICEMBRE) 1995 PRESSO IL RISTORANTE TAVERNA DEL POZZO DI SALERNO.
- 9) STAGE PER 2 MESI PRESSO L'HOTEL CAVALIERI DI ROMA. (ANNO 1997)
- 10) STAGE PER 1 MESE PRESSO L'HOTEL FOUR SEASON DI MILANO. (ANNO 1998)
- 11) TUTTO L'ANNO 1996 IN QUALITÀ DI CAPO MENSA PRESSO L'OSPEDALE MARESCA DI TORRE DEL GRECO – NA.
- 12) DAL 1 MARZO 1997 AL 1 MAGGIO DEL 1997 PRESSO IL RISTORANTE SARRASTRI DI SARNO (SA) IN QUALITÀ DI CHEF DI CUCINA.
- 13) DAL 15 MAGGIO DEL 1997 FINO AL 31 DICEMBRE DELL'ANNO 1999 CHEF DI CUICNA PRESSO IL RISTORANTE ROMANO DI SAN MARZANO SUL SARNO .
- 14) PERIODO DI CIRCA 4 MESI DA FINE GIUGNO 2000 AD AGOSTO 2000 COLLABORAZIONE NELLA CUCINA DEL HOTEL ARISTON DI PAESTUM.
- 15) COLLABORAZIONE ETUTORAGGIO IN VARIE STRUTTURE COME RESPONSABILE DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO.
- 16) PASSIONE PER LA RICERCA DI NUOVI STILI DI CUCINA CHE RISULTANO PIU' ORIGINALI E PIU' RICHIESTI.

- 17) Componente della commissione Orientamento interno ed esterno per gli studenti presso istituzione scolastica alberghiera
- 18) Iscritto Federazione Italiana Cuochi Nazionale
- 19) Partecipazione ai vari corsi di aggiornamento didattico professione presso IPSSEOA di Nocera Inferiore
- 20) Componente gruppo GLH, alunni diversamente abili.
- 21) Componente gruppo POF
- 22) Componente della commissione per gli esami di qualifica. (2006/2007 – 2008/2009 – 2010/2011- 2014/2015 – 2016/2017)
- 23) Docente per l'ammissione agli esami di qualifica di alunni privatisti (2006/2007 – 2008/2009 – 2010/2011 – 2014/2015
- 24) Docente per l'orientamento in entrata e uscita per studenti
- 25) Chef di cucina
- 26) Gestione dei menu e del personale

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 1) Diploma di qualifica, *“Addetto ai servizi alberghieri di cucina” conseguito nell’anno 1989 presso l’IPSSAR “R. Virtuoso” di Salerno.*
- 2) Diploma di maturità, *conseguito nell’anno 1993 presso l’IPSSAR “R. Virtuoso” di Salerno.*
- 3) Patente europea del computer (E.C.D.L.)
- 4) Corso regionale attestante l’abilitazione all’iscrizione al REC
- 5) Conseguimento di diversi premi e riconoscimenti in gare gastronomiche bandite da enti ed associazioni.

INCARICHI:

1. Coordinatore di classe (per 10 anni scolastici)
2. Commissario interno negli esami di stato (per un periodo di 6 anni scolastici)
3. Componente nella commissione per la stesura del POF
4. Progetto “H insieme” componente di lavoro
5. Funzione strumentale “orientamento, continuità e accoglienza” per dal 2015/2016 ad oggi 2023/2024

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

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

6. Componente gruppo di lavoro a supporto della funzione strumentale sull’orientamento e continuità per tre anni scolastici

MADRELINGUA ITALIANO

ALTRE LINGUA FRANCESE - INGLESE

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

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura esport), a casa, ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate.

PATENTE O PATENTI

ULTERIORI INFORMAZIONI

BUONO

BUONO

BUONO

OTTIME CAPACITÀ RELAZIONALI SIA CON I COLLEGHI DI LAVORO SIA CON GLI ALUNNI.

Partecipazione al progetto "Scuole aperte al territorio"

Corso: "A tavola nel Mediterraneo: non solo una dieta"

Partecipazione a tutti gli eventi con Camera di Commercio di Salerno

Università di Salerno: Convegno su prodotti del territorio

Volontariato in sagre e feste cittadine.

Salone nazionale sul pesce e sulla pesca sostenibile, nell'edizione del 2009

Partecipazione allo stand della fiera dei prodotti tipici campani

COMPUTER BASIC

TECNOLOGIA E STRUMENTI DELLA RISTORAZIONE

DISEGNO

STAMPI E GRAFICI PER TORTE

Relazionarsi con altri Docenti x la **Multidisciplinarietà**.

Patente A - B

1. Stage presso l'istituto "etoile"
2. Stage presso l'istituto "Cast alimenti"
3. Stage presso la scuola di cucina "Dolcesalato di Caserta"
4. Attestato di partecipazione al corso per l'iscrizione al REC

Firma
Prof. De Filippo Domenico

