

## CURRICULUM VITAE



### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	<b>MONTANINO VINCENZO</b>
Indirizzo	<b>VIA BREZZA 91BIS ,81043 CAPUA (CE)</b> <b>ITALIA</b>
Telefono	<b>+39 338 5298311</b>
Pec	<b>vincenzo.montanino@pec.it</b>
E-mail	<b>enzomontanino@gmail.com</b>
Nazionalità	<b>ITALIANA</b>
Data di nascita	<b>30/05/1974</b>

### ESPERIENZA LAVORATIVA

- *Date (da – a)* 1991-1992: *CUOCO presso Hotel Morosini da Cattolica(RN) settore ricettivo (CHEF di Cucina).*
- 1993: *Gestore stabilimento balneare "Lido delle sirene" Ascea marina(SA).*
- 1994: *CUOCO presso Hotel Nord-est di Cattolica(RN) settore ricettivo(CHEF di cucina).*
- 1995-1996: *CUOCO presso Accademia Aeronautica di Pozzuoli(NA) settore ristorazione Collettiva(CHEF di cucina).*
- 1997: *CUOCO presso IKEA di Casalecchio di Reno(BO) settore: Ristorazione Cucina Internazionale(CHEF di cucina)*
- 1998-2001: *GESTORE-CUOCO presso Ristorante "La Cascina" Capua(CE) settore Ristorazione(Manager-Chef di cucina).*
- 2000/2001: *DOCENTE INSEGNANTE DI ARTE BIANCA-PASTICCERIA-PIZZERIA-ARTE MOLITORIA presso IPIA "Sannino" PONTICELLI(NA).*
- 2001: *PRESIDENTE di commissione ESAMI di Qualifica di Tecnica dolciaria all'IPIA "Sannino" di Ponticelli(NA).*
- 11/2001 a 02/2002: *DOCENTE di Tecnica dei servizi ed esercitazioni pratiche di Cucina presso I.P.S.S.A.R. V. Telese di Ischia(NA).*
- 04/2002 a 06/2002: *DOCENTE di tecnica dei servizi ed esercitazioni pratiche di cucina Presso I.P.S.S.A.R. "Petronio" di Monteruscello(NA).*
- 10/2002 a 12/2002: *DOCENTE di tecnica dei servizi ed esercitazioni pratica di cucina Presso I.P.S.S.A.R. "Cavalcanti" di Napoli - Posillipo.*

2003/2004: *DOCENTE di gestione delle strutture ristorative presso I.P.S.S.A.R. "Petronio"Monteruscello(NA)*

2004/2005: *DOCENTE di gestione delle strutture ristorative presso I.P.S.S.A.R. "Rossini"di Bagnoli-Cavalleggeri d'Aosta(NA).*

2005/2006: *DOCENTE di tecnica dei servizi ed esercitazioni pratica di cucina Presso I.P.S.S.A.R."Petronio"di Monteruscello(NA)*

2005/2006 : *COMMISSARIO Esame di maturità per Laboratorio di organizzazione e gestione dei servizi ristorativi presso I.P.S.S.A.R. di Monteruscello (NA)*

2006/2007: *DOCENTE di tecnica dei servizi ed esercitazioni pratiche di cucina Presso I.P.S.S.A.R. A.Moro di Montesarchio(BN).*

*dal 2008 al 2015 DOCENTE di tecnica dei servizi ed esercitazione pratica di cucina e servizi di Enogastronomia per il settore Cucina presso: I.P.S.A.R."G.Ferraris"di Caserta.*

2014/2015 *COMMISSARIO Esame di qualifica "Addetto ai servizi di Enogastronomia settore Cucina"*

*Dal 2016 – in corso DOCENTE di Laboratori di servizi enogastronomici, settore cucina Classe di concorso B20*

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- 24/10/2018: **LAUREA MAGISTRALE in Scienze Pedagogiche** presso Università Pegaso Napoli , votazione: 107/110.

- 27/07/2017: **MASTER DI I LIVELLO in Evoluzione e Sviluppo delle Scienze Pedagogiche** (durata annuale, 1500 ore, 60 cfu) Università Pegaso - votazione 26/30

- 12/11/2009: **LAUREA TRIENNALE in Scienze dell'Educazione e della Formazione** presso Università Pegaso Napoli, votazione: 100/110

- CORSO DI FORMAZIONE **eTwinning Live: innovazione didattica in chiave europea**, Miur, Indire, presso I.S.I.S. "V. Corrado" Castel Volturno (CE) 08/03/2018.

-17/11/2014: **CORSO DI PERFEZIONAMENTO in Ricerca Didattica e Formazione Docente** (diploma biennale di perfezionamento, 3000 ore, 120 CFU) Università Pegaso Napoli con votazione 28/30.

-04/06/2015: **Conseguimento ATTESTATO COMPETENZE - PIANIFICAZIONE E PROGRAMMAZIONE Percorsi Alternanza Scuola**, corso di formazione rivolto ai docenti impegnati nell'attività di Alternanza Scuola-Lavoro **"PROGETTIAMO L'ALTERNANZA"** rilasciato dal **MIUR-USR Campania e Fondazione Cultura e Formazione** presso I.S.I.S. "Novelli" Marcanise(Ce)

- 2006/2009 Laurea **SCIENZE DEL TURISMO PER I BENI CULTURALI** presso Interfacoltà di Lettere e Filosofia ed Economia Aziendale presso la Seconda Università degli studi di Napoli.

- **2006: ABILITAZIONE ALL'INSEGNAMENTO** nella classe di concorso C500 (attuale B20)-Tecnica dei servizi ed esercitazioni pratiche di cucina presso l'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli e Abilitato con voto 78,75/80.
- 3- 5 ottobre 2014: Conseguitamento Attestato di partecipazione all "Educational Turismo Scolastico" a Castroboletto Village Nova Siri (MT)
- 18/04/2012 : Attestato di Formazione / Aggiornamento per Addetti alle attività connesse all'igiene degli alimenti - livello rischio 2 Att. n° 3456
- 18/07/2012: Conseguitamento dell'European Informatics Passport- **EIPASS CERTIFICATE 7 MODULI** - EIC 0002 5772 IT
- 24/11/2010 : Attestato di partecipazione al corso : "Il nuovo codice della privacy D.l.g 30/06/2003 n.196 e succ.modificazioni (3h)
- 2003: Diploma d'Informatica patente USER BASIC WORLD2000 WINDOWS98.
- 08/07/2003: Diploma di Tecnico dei Servizi Turistici presso I.P.S.A.R. T. E.V.Cappello di Piedimonte Matese(CE).
- 1996: Diploma di Cuoco con "Ottimo profitto" rilasciato dal MINISTERO DELLA DIFESA DELLA REPUBBLICA ITALIANA
- 22/07/1993: Diploma di Tecnico delle Attività Alberghiere presso I.P.S.S.A.R. di Teano(CE).
- 1992: Diploma di Qualifica professionale di Cuoco rilasciato dalla Regione Campania.
- 05/06/1991: Diploma di Qualifica professionale di Addetto ai Servizi di cucina presso I.P.S.S.A.R. DI Teano(CE)

**CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI**

**MADRELINGUA**

**ITALIANO**

**ALTRE LINGUA**

<b>INGLESE</b>	<b>FRANCESE</b>	<b>SPANOLO</b>
ECCELLENTE	ECCELLENTE	ECCELLENTE
ECCELLENTE	ECCELLENTE	ECCELLENTE
ECCELLENTE	ECCELLENTE	ECCELLENTE

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE**

- 18/07/2012: *Conseguimento dell'European Informatics Passport- EIPASS CERTIFICATE 7 MODULI - EIC 0002 5772 IT*
- Buona conoscenza dei programmi: di analisi dei dati SPSS, TALTAC, SPAD;
- Pacchetto OFFICE; Sistemi Operativi Vari.

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
RELAZIONALI**

- OTTIME CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI, COMUNICATIVE E DI LAVORO DI SQUADRA.
- OTTIME COMPETENZE COMUNICATIVE E DI LAVORO DI GRUPPO
- CAPACITA' E COMPETENZE ACQUISITE CON LA PRATICA OPERATIVA DI LABORATORIO
- CAPACITA' DI RELAZIONI COMMERCIALI CON GLI UTENTI DEL TERZIARIO ACQUISITE IN UNA VENTENNALE ESPERIENZA DI LAVORO A CONTATTO CON IL PUBBLICO NEL SETTORE TURISTICO-ALBERGHIERO-RISTORATIVO.

**CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE**

- OTTIME CAPACITÀ DI COORDINAMENTO E AMMINISTRAZIONE DI PERSONE.

**COMPROVATA ESPERIENZA E PROFESSIONALITA' PER ATTIVITA' RELATIVE  
ALL'ALTERNANZA SCUOLA LAVORO E DI TUTORAGGIO STUDENTI,  
PROGETTAZIONE E PIANFICAZIONE:**

TUTOR-PROGETTI DI RECUPERO SCOLASTICO E SOCIALE DI ALLIEVI PROVENIENTI DA ZONE A RISCHIO NEL NAPOLETANO CON LA REALIZZAZIONE DI BASI PER LA PASTICCERIA E PIZZERIA SVOLTO NEL 2001 PRESSO L'IPIA "SANNINO" DI PONTICELLI(NA).

TUTOR-PROGETTO RIVOLTO AGLI ALUNNI DEL BIENNIO DI QUALIFICA DELLA SCUOLA ALBERGHIERA CONCERNENTE L'UTILIZZO DEL CAFFE' IN CUCINA SVOLTO ALL'I.P.S.S.A.R. DI MONTERUSCELLO(NA).

TUTOR **ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO**" ACCOMPAGNATORE FSE POR -CAMPANIA 2011-324 - AZIONI - C5 - TIROCINI E STAGE ( IN ITALIA E NEI PAESI UE ) prot.n° 9298 / C1 ISIS (CE)

TUTOR- **ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO**" PROGETTO RIVOLTO ALLE CLASSI DEL BIENNIO POST-QUALIFICA DELLA SCUOLA ALBERGHIERA DI CASERTA CONCERNENTE LA FIGURA DI ADDETTO ALL'ENOGASTRONOMIA

TUTOR **ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO**" ORIENTAMENTO E STAGE PRESSO STRUTTURE RICETTIVE/RISTORATIVE ACCOMPAGNATORE IN AZIENDE SITE IN MONTECATINI TERME (PI)  
-prot 3236/C1 del 29/03/2012- ISIS "G.Ferraris" CASERTA

ESPERTO/COMMISSIONE E REALIZZAZIONE MENU CLASSI I-II-III-IV-V dall' A/S 2008/2009 all' A/S 2004/2015.

TUTOR PROGETTO COOPERATIVA ALUNNI (35h) -ISIS "G. Ferraris" CASERTA

TUTOR **ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO**" ED ESPERTO IN PROGETTO RIVOLTO GLI ALUNNI SUPPORTO LOGISTICO ED ORGANIZZATIVO C5 FSEPAC\_POR\_CAMPANIA-2014-316 PON 2014/2015

TUTOR ACCOMPAGNATORE **ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO**" ALLIEVI A STAGE A SCANZANO JONICO MESE DI LUGLIO 2014, VIGILANZA ALUNNI AL PROGETTO "STAGE IeFP" prot. n°7507 / C24/FP

TUTOR ATTIVITA' E INSEGNAMENTI "**ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO**" CLASSI IV A/S 2013/2014 CUP:G28F13000150005 - Prot. N° 3711/ C24 HOTEL ANTILLE-HOTEL AZZORRE di Jesolo (VE), HOTEL AL PIAVE di SAN DONA' DI PIAVE (VE), HOTEL AURORA lido di Jesolo (VE) ed HOTEL AURA di LIGNANO SABBIA D'ORO (UD).

TUTOR ACCOMPAGNATORE **ALTERNANZA SCUOLA/LAVORO**" PER PER—AZIONI C5—TIROCINI E STAGE(IN ITALIA E NEI PAESI UE) A.S. 2010/2011 - 2011/2012 - 2013/2014. BRUXELLES

TUTOR **ALTERNANZA SCUOLA/ LAVORO**" PROGETTO AREE A RISCHIO ART.9 C.2 lett. D CCNL 2006/2009 "LABORATORIO DI DOLCEZZA: IL GELATO" (tot.30h) A/S 2014/15

TUTOR ED ESPERTO PER PROGETTO "STAGE IeFP" classi III A/S 2013/14

TUTOR ACCOMPAGNATORE ALLIEVI CONCORSO ENOGASTRONOMICO "TENUTA CAV. PEPE" PRODOTTI TIPICI CAMPANI E LORO UTILIZZO IN GASTRONOMIA.

**PATENTE O PATENTI**

**PATENTE DI GUIDA EUROPEA A-B MOTOVEICOLI ED AUTOVEICOLI.**

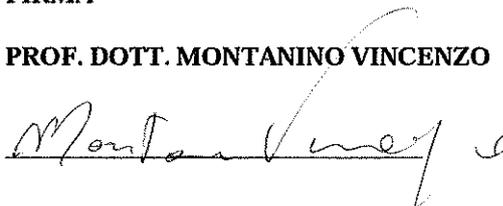
Il sottoscritto dichiara sotto la propria responsabilità ai sensi dell'art. Art. 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000 che i dati forniti sono completi e veritieri, consapevole delle sanzioni civili e penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 cui potrà andare incontro in caso di dichiarazione mendace o di esibizione di atti falsi o contenenti dati non più rispondenti a verità.

Il sottoscritto autorizza, inoltre, al trattamento dei dati personali contenuti nella presente dichiarazione, secondo quanto previsto dal D. Lgs. 30 Giugno 2003 n. 196, che saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

AGGIORNATO AL 2019

**FIRMA**

**PROF. DOTT. MONTANINO VINCENZO**

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Montanino Vincenzo', written over a horizontal line.