



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	Lauria Salvatore
Indirizzo	Via Fiume, 31
Telefono	3287617920
E-mail	Salvatore.lauria2003@libero.it
Professione	Insegnante di LSE di cucina (B20)

Nazionalità	Italiana
-------------	----------

Data di nascita	02-09-1968
-----------------	------------

Esperienza Lavorativa:

A.S. 2020/2021	<p>C/o L'IPSSAT "ROCCO CHINNICI" di Nicolosi, della sede Coordinata di S.M. di Licodia (CT) con la qualifica di docente di ruolo di LSE di Cucina.</p> <p>Ricoprendo anche i seguenti incarichi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tutor del progetto "Corso per Alimentaristi"- P.9 -SML. - Tutor scolastico stage nell'ambito del progetto A04/03 "Alternanza Scuola Lavoro" classe 3° cucina, F. - Coordinatore classi: 5° LSE Sala-Bar, sez.C, 2° L, 3° LSE Cucina. Sez.F, - Membro Commissione Elettorale. - Capo Dipartimento di LSE di Cucina. - Tutor Progetto PON "La tradizione in cucina in 3D".
A.S. 2019/2020	<p>C/o L'IPSSAT "ROCCO CHINNICI" di Nicolosi, della sede Coordinata di S.M. di Licodia (CT) con la qualifica di docente di ruolo di LSE di Cucina.</p> <p>Ricoprendo anche i seguenti incarichi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tutor del progetto "Corso per Alimentaristi"- P.9 -SML. - Tutor scolastico stage nell'ambito del progetto A04/03 "Alternanza Scuola Lavoro" classe 5° cucina, G. - Coordinatore classi: 4° LSE Sala-Bar, sez.C, 1° L, 5° LSE Cucina. Sez.G, - Membro Commissione Elettorale. - Capo Dipartimento di LSE di Cucina.
	<p>C/o L'IPSSAT "ROCCO CHINNICI" di Nicolosi, della sede Coordinata di S.M. di Licodia (CT) con la qualifica di docente di ruolo di LSE di Cucina.</p> <p>Ricoprendo anche i seguenti incarichi:</p>

<p>A.S. 2018/2019</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tutor del progetto “Corso per Alimentaristi”- P.9 -SML. - Tutor scolastico stage nell’ambito del progetto A04/03 “Alternanza Scuola Lavoro”classi III. - Coordinatore classe 4° LSE Cucina, sez.F - Membro Commissione Elettorale. - Tutor del docente neoassunto Luis Tedeschi Camillo. - Tutor del Progetto “Leggo al Quadrato”- una ricetta per il benessere. - Presidente della commissione d’esami di maturità c/o il “Liceo Scientifico Galileo Galilei” di Catania.
<p>A.S. 2017/2018</p>	<p>C/o L’IPSSAT “ROCCO CHINNICI”di Nicolosi, della sede Coordinata di S.M. di Licodia (CT) con la qualifica di docente di ruolo di LSE di Cucina.</p> <p>Ricoprendo anche i seguenti incarichi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tutor del progetto “Corso per Alimentaristi”- P.9 -SML. - Tutor scolastico stage nell’ambito del progetto P48 “Alternanza Scuola Lavoro”classi III. - Coordinatore classe 3° Cucina, B e 5° B cucina. - Commissario interno esami di Maturità con funzione di segretario. - Membro Commissione Elettorale - Membro Commissione Orientamento SML.
<p>A.S. 2016/2017</p>	<p>C/o L’IPSSAT “ROCCO CHINNICI”di Nicolosi, della sede Coordinata di S.M. di Licodia (CT) con la qualifica di docente di ruolo di LSE di Cucina.</p> <p>Ricoprendo anche i seguenti incarichi:</p> <p>Tutor del progetto “Corso per Alimentaristi”- P.9</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tutor scolastico stage nell’ambito del progetto P48 e P50 “Alternanza Scuola Lavoro”classi III. - Incarico come membro della commissione per gli esami integrativi e di idoneità. - Coordinatore classe 3° Cucina, B; - Commissario interno esami di qualifica Regionali. - Membro Commissione Elettorale. - Commissario interno esami di maturità con funzione di segretario.
<p>A.S. 2015/2016</p>	<p>C/o IPSSAT “ROCCO CHINNICI”di Nicolosi, della sede Coordinata di S.M. di Licodia (CT) con la qualifica di docente di ruolo di LSE di Cucina.</p> <p>Ricoprendo anche i seguenti incarichi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tutor del progetto “Corso per Alimentaristi”- P.9 - Coordinatore classe 3° Cucina, B; - Commissario interno esami di qualifica Regionali, - Funzione strumentale gestione manifestazioni servizi esterni sede di S.M.L, - Membro Commissione Elettorale, - Membro commissione offerta formativa. - Tutor scolastico stage nell’ambito del progetto “Alternanza Scuola Lavoro”classi III. - Commissario interno esami di maturità con funzione di segretario. - Rappresentante dei Lavoratori sulla Sicurezza.
<p>A.S. 2014/2015</p>	<p>C/o IPSSAT “ROCCO CHINNICI”di Nicolosi, della sede Coordinata di S.M. di Licodia (CT) con la qualifica di docente di ruolo di LSE di Cucina.</p> <p>Ricoprendo anche i seguenti incarichi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Componente gruppo di sperimentazione didattica per la preparazione dei quesiti III prova Esami di Stato sede di S.M.L. - Tutor del progetto “Corso per Alimentaristi”- P.9 - Coordinatore classe 3° Cucina, B. - Commissario interno esami di qualifica Regionali. - Funzione strumentale gestione manifestazioni servizi esterni sede di S.M.L. - Membro Commissione Elettorale, - Membro commissione offerta formativa. - Commissario interno esami di maturità con funzione di segretario. - Rappresentante dei Lavoratori sulla Sicurezza.

<p>A.S. 2013/2014</p>	<p>C/o IPSSAT "ROCCO CHINNICI" di Nicolosi, della sede Coordinata di S.M. di Licodia (CT) con la qualifica di docente di ruolo di LSE di Cucina. Ricoprendo anche i seguenti incarichi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coordinatore classe 3° Cucina, B. - Coordinatore servizi esterni sede di S.M.L. - Membro Commissione Orientamento SML. - Membro Commissione Elettorale. - Coordinatore del Dipartimento di cucina, - Rappresentante dei Lavoratori sulla Sicurezza.
<p>A.S. 2011/2012</p>	<p>C/o IPSSAT di Nicolosi, della sede Coordinata di S.M. di Licodia (CT) con la qualifica di docente di ruolo di: tecnica dei servizi ed esercitazioni pratiche di cucina. Ricoprendo incarichi di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Coordinatore classe 1° sez.D; - membro Commissione Orientamento SML, - membro Commissione Elettorale, - coordinamento servizi esterni SML, - Segretario del Dipartimento di cucina, - commissario interno esami di maturità con funzione di segretario.
<p>A.S. 2010/2011</p>	<p>C/o IPSSAT di Nicolosi, della sede Coordinata di S.M. di Licodia (CT) con la qualifica di docente di ruolo di: tecnica dei servizi ed esercitazioni pratiche di cucina. Ricoprendo incarichi di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - componente commissione elettorale, - responsabile coordinamento servizi esterni per la sede di S.M.L, - componente commissione Accoglienza in ingresso, - coordinatore della classe 3° cucina, sez.B, - componente commissione formazione classi. - Commissario interno esami di maturità con funzione di segretario
<p>A.S. 2009/2010</p>	<p>C/o l' IPSSAT di Nicolosi della sede Coordinata di S.M. di Licodia (CT) con la qualifica di docente di ruolo di: tecnica dei servizi ed esercitazioni pratiche di cucina. Ricoprendo incarichi di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tutor progetto "P49-tradizioni e tecnologie-II edizione". - Membro commissione acquisti, - commissione accoglienza ingresso, - commissione elettorale, - coordinamento 3° cucina, B, - segretario c.classe 4° TSR.
<p>A.S 2008/2009</p>	<p>C/o l'IPSSAT di Nicolosi della sede Coordinata di S.M. di Licodia (CT) con la qualifica di docente di ruolo di: tecnica dei servizi ed esercitazioni pratiche di cucina. Ricoprendo incarichi di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - responsabile alle manifestazioni esterne di Ristorazione, - Docenza nell'ambito del progetto P11 "contro Emarginazione scolastica aree a rischio immigratorio, dall'01/02/2009 al 30/05/2009. - Coordinatore classe 2° D, - membro commissione elettorale.
<p>Dal 01/09/2007 immesso in ruolo.</p> <p>A.S 2007/2008</p>	<p>C/o L'IPSSAT di Nicolosi della sede Coordinata di S.M. di Licodia (CT) con la qualifica di docente di ruolo di: tecnica dei servizi ed esercitazioni pratiche di cucina. Ricoprendo incarichi di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Docente Coordinatore di classe; - Commissario interno agli esami di Qualifica e di Stato; - membro della Commissione orientamento; - Funzione Strumentale orientamento, - membro Commissione elettorale, - tutor progetto HACCP; - Capo Dipartimento di cucina.

Dal 23/02/2008 al 31/05/2008	C/o la Direzione Didattica Statale 3° Circolo “San Nicolò Politi” di Adrano come esperto esterno con contratto di prestazione d’opera occasionale per la formazione del gruppo di lavoro C.3.1 “laboratorio di cucina tipica Siciliana.
Dal 01/09/2002 al 31/08/2006	Istituto Professionale Per i servizi Alberghieri e Ristorativi di Catania sede di S.M.Di Licodia (CT) , con la qualifica di Docente con incarico annuale di: Tecnica dei Servizi ed Esercitazioni pratiche di cucina. - Con incarico di responsabile del laboratorio di cucina.
Dal 25/03/2002 al 31/08/2002	Istituto Professionale Per i Servizi Alberghieri e Ristorativi “Giovanni Falcone” di Giarre (CT),con la qualifica di Docente di: Tecnica dei Servizi ed Esercitazioni pratiche di cucina.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Dal 20/03/2019 al 22/03/2019	“Corso di aggiornamento quinquennale formazione specifica dei lavoratori – rischio medio”Della durata di 6 ore , c/o l’IPSSAT “ROCCO CHINNICI” di Nicolosi .
Dal 15/01/2019 al 21/03/2019	Corso di aggiornamento sulla U.F “Programmazione per competenze –verso un curriculum per competenze “ a.s. 2018/2019 della durata di 30 ore, c/o L’IPSSAT “Rocco Chinnici” di Nicolosi.
Dal 30/11/2018 al 14/12/2018	Corso di formazione per addetti alla prevenzione incendi , lotta antincendio, evacuazione dei luoghi di lavoro e gestione delle emergenze di 8 ore, c/o l’IPSSAT “ROCCO CHINNICI” DI Nicolosi.
	Corso di inglese “Let’s Speak English” c/o l’IPSSAR di Nicolosi di 50 ore in data: 12/06/2012 con conseguimento della certificazione Trinity Grade 3 a Luglio 2013. - Corso sulle tecnologie e della comunicazione “Amico PC” c/o l’IPSSAR di Nicolosi di 30 ore in data:03/06/2013
A.A 2011/2012	Corso di Perfezionamento (annuale 1500 ore) in “Coordinatore dell’orientamento Scolastico nella Scuola” presso il For Com” Consorzio Interuniversitario di Roma. Con esame finale in data 28/03/2012.
A.A 2006/ 2007	- Corso di Perfezionamento (annuale 1500 ore) in “La Valutazione nella Scuola” presso il For Com” Consorzio Interuniversitario di Roma. Con esame finale in data 29/03/2007.
A.S. 2005/2006	Corso di “Enogastronomia Tecniche di Degustazione e Abbinamento Vino Pietanze” c/o L’IPSSAR di Nicolosi.
Attestato di frequenza rilasciato il 29/10/1998	Corso di formazione in materia di applicazione dei contenuti del d.Lgs.155/97 per lo svolgimento del compito di responsabile del sistema di autocontrollo aziendale, rilasciato da: ISFOTER - Catania
	-Corso speciale Abilitante di durata annuale CI/C. C500 c/o L’Università Degli Studi di Catania “SISSIS” con esame finale in data:10 Giugno 2006 con il voto di: 77/80.

	<p>- Diploma di Maturità Professionale per Operatore Turistico c/o L'Istituto Professionale Alberghiero di Stato di Giarre rilasciato in data 15/07/1988 con il voto di:40/60.</p> <p>- Diploma di Qualifica di Addetto Ai Servizi di cucina c/o L'Istituto Professionale Alberghiero di Stato di Giarre in data: 31/05/1986 con il voto di: Discreto.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio 	<ul style="list-style-type: none"> - Diritto,Economia politica, Psicologia del Turismo, Stenografia, Dattilografia, Storia dell'Arte, Scienze dell'Alimentazione,Gestione delle imprese turistico Ristorative,Inglese,Francese, Enogastronomia di cucina ecc.

<p>CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.</p>	<p>Capacità ad organizzare un gruppo di lavoro e a coordinarlo per il raggiungimento di un fine specifico all'interno di un ambiente lavorativo. Capacità ad organizzare servizi di Banqueting e di Catering.</p>
---	---

PRIMA LINGUA	Italiano
--------------	-----------------

ALTRE LINGUE	Inglese Possesso certificazione Trinity Grade 3 Francese.
--------------	--

• Capacità di lettura	Discreto.
• Capacità di scrittura	Discreto.
• Capacità di espressione orale	Discreto.

Capacità e competenze connesse all'incarico richiesto	Capacità organizzative e di controllo dei servizi di cucina, Capacità a seguire e documentare le attività di alternanza scuola lavoro.
---	---

<p>CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.</p>	Buon senso di adattamento, e di comunicazione anche in pubblico , capacità di lavorare in squadra.
---	--

<p>CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.</p>	Capacità ad organizzare e coordinare gruppi di lavoro, progettare e monitorare progetti didattici o di laboratorio inerenti agli ambiti Ristorativi.
--	--

<p>CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.</p>	-Capacità ad utilizzare il computer, conoscenza del pacchetto office. Stampanti, modem e fotocopiatrici.
---	---

PATENTE O PATENTI	Patente auto B
-------------------	----------------

ALLEGATI

Carta d'Identità e Codice fiscale.

Il sottoscritto ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 e consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445, dichiara che quanto riportato nel presente curriculum vitae corrisponde a verità.

Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto D.L.vo 196 del 30 giugno 2003.

Belpasso (CT) li: 20/05/2021

Firma

Salvatore Lauria



Il sottoscritto ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 e consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445, dichiara che quanto riportato nel presente curriculum vitae corrisponde a verità.

Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto D. L.vo 196 del 30 giugno 2003.

Belpasso (CT) li: 08/09/2021

Firma

Salvatore Lauria

