



Ministero della Giustizia

Sistema Informativo del Casellario Certificato del Casellario Giudiziale (ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313)

CERTIFICATO NUMERO: 4281/2024/R

Al nome di:

Cognome **SANTILLI**
Nome **MAURIZIO**
Data di nascita **05/01/1972**
Luogo di Nascita **PALENA (CH) - ITALIA**
Sesso **M**



sulla richiesta di:
per uso:

INTERESSATO
RIDUZIONE DELLA META' DELL'IMPOSTA DI BOLLO E DIRITTI: PER ESSERE ESIBITO IN
OCCASIONE DI CANDIDATURA ELETTORALE (ART. 1 COMMA 14 LEGGE 3/2019)

Si attesta che nella Banca dati del Casellario giudiziale risulta:

NULLA

ESTRATTO DA: CASELLARIO GIUDIZIALE - PROCURA DELLA REPUBBLICA PRESSO IL TRIBUNALE DI LARINO

LARINO, 15/05/2024 12:35



IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO CERTIFICATIVO

Il Funzionario giudiziario

dot. Andrea Giacari

Andrea Giacari

Il presente certificato non può essere prodotto agli organi della pubblica amministrazione o ai privati gestori di pubblici servizi della Repubblica Italiana (art. 40 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445), fatta salva l'ipotesi in cui sia prodotto nei procedimenti disciplinati dalle norme sull'immigrazione (d.lgs. 25 luglio 1998, n. 286). Il certificato è valido se presentato alle autorità amministrative straniere.

**** AVVERTENZA ****

Certificato del casellario giudiziale - (ART. 24 D.P.R. 14/11/2002 N.313) - al nome di:

Cognome	Nome	Luogo di Nascita	Data di nascita	Sesso	Paternità	Codice Fiscale
SANTILLI	MAURIZIO	PALENA	05/01/1972	M		

Si attesta che nella Banca dati del Casellario Europeo NULLA risulta.

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome **SANTILLI MAURIZIO**
Nato a Palena (CH) il 05.01.1972
[REDACTED]

Indirizzo [REDACTED]
[REDACTED]

Telefono [REDACTED]

Web www.santillimaurizio.it (in manutenzione)

E-mail baty31972@gmail.com – maurizio.santilli@alberghierotermoli.gov.it
fipgc.compartoscuole@gmail.com www.federazionepasticceri.it

Nazionalità ITALIANA

Data di nascita 5 GENNAIO 1972

POSIZIONE RICOPERTA

DOCENTE DI ENOGASTRONOMIA E PASTICCERIA

Incarichi Nazionali
ed Internazionali

- Vice Presidente Internazionale FIPGC
- Responsabile Nazionale ed Internazionale Comparto Scuole FIPGC
- Ambasciatore del Gusto DOC Italy dal 2017
- Maestro d'Eccellenza Nazionale di Enogastronomia e Pasticceria 2020 FIPGC
- Equipe d'Eccellenza FIPGC dal 2019
- Componente del Senato Accademico "Borghi della Salute" 2016
- Responsabile Nazionale settore Enogastronomia "Borghi della Salute" 2016
- Presidente APS Moli.Set "Turismo in Molise" dal 2014

Pubblicazioni:

2021 "Laboratorio di pasticceria "

Per Alma "Scuola Internazionale di Cucina Italiana" Colomo (PR)
Casa editrice PLAN
Libro di Testo per il Corso di Pasticceria degli Istituti Alberghieri

2015 Libro/Ricettario

"L'OLIO MOLISANO NELLA CUCINA TERMOLESE"

Presso Cascina Triluzza EXPO Milano 2015
Pubblicazione e presentazione Libro Ricettario presso l'EXPO Milano 2015
Redatto da Comune di Termoli

Trasmissioni e Interventi Televisivi :

TRADIZIONI E INNOVAZIONI CULINARIE DEI BORGHI per Telemolise
SAPERI & SAPORI docufilm per UNIMOL
VIAGGIO IN MOLISE per Telemolise
VIDEOLINA per Videolina Sardegna
BUONGIORNO REGIONE per Rai 3 Molise-
BUONGIORNO REGIONE per Rai 3 Campania
BUONGIORNO REGIONE per Rai 3 Sardegna
BUONGIORNO REGIONE per Rai 3 Piemonte
BUONGIORNO REGIONE per Rai 3 Veneto
NEW FARMES per Tv2000
COSTUME E SOCIETA' per Rai Due
STUDIO APERTO per Itala1
TG1 per Rai Uno
MEZZOGIORNO IN FAMIGLIA Rai 2
SICILIA CHANNEL per Sky

ESPERIENZA LAVORATIVA

Date (1998 a tutt'oggi)	<p>Ministero Istruzione Università e Ricerca Istituto Alberghiero "Federico di Svevia" Termoli (cb) DOCENTE DI ENOGASTRONOMIA e PASTICCERIA con incarichi di: Responsabile di laboratorio di Enogastronomia, Capo Dipartimento Area Professionale (dal 2011 al 2020), Componente del Comitato Tecnico Scientifico dal 2016 al 2020, Componente del Consiglio d'Istituto (2010/ 2018), Responsabile Potenziamento Attività Professionali (dal 2017 al 2021) Coordinamento dell'orientamento (dal 2001 al 2022) Funzione Strumentale Rapporti con il Territorio (dal 2018 al 2024), Progettista e Tutor 3°area dal 2000 al 2005.</p>
14 marzo 2024	<p>Ministero degli Affari Esteri "Farnesina" Roma "Giornata del Design Italiano nel Mondo" Rappresentate Nazionale del Made in Italy e presentazione del Padiglione Italia all'Expo 2025 ad Osaka in Giappone</p>
28/10/2020	<p>Collaudatore Laboratorio "LIBERO POINT" IPSEOA "Federico di Svevia" Termoli Art. 231 del D.L. 19 maggio 2020, n 34 "c.d. Decreto rilancio" – "Misure per sicurezza e protezione nelle istituzioni scolastiche statali e per lo svolgimento in condizioni di sicurezza dell'anno scolastico 2020/2021</p>
19/05/2020	<p>Ideatore e coprogettista Laboratorio "LIBERO POINT" IPSEOA "Federico di Svevia" Termoli affidata alla ditta Steant dell'Aquila assunto al prot. n 6784</p>
Ottobre/Giugno 2021	<p>Coordinatore del Corso e della Sede Formativa Corso "Tecnico della Salvaguardia dell'Ambiente Marino" Regione Molise- IPSEOA "Federico di Svevia" - Sede Formativa, Termoli</p>
17-18-19 Maggio 2023	<p>2°Concorso Nazionale di Pasticceria per Ragazzi Speciali FIPGC-MIM Termoli c/o IPSEOA "Federico di Svevia" con la presenza del Ministro alla Disabilità On. Alessandra Locatelli Responsabile Concorso, Mentore e coordinatore</p>
28-29-30 marzo 2023	<p>5°Campionato Nazionale di Pasticceria degli Istituti Alberghieri d'Italia FIPGC-MIM Neive-Alba (CN), c/o IISS "Piera Cillario Ferrero" per l'Arte Bianca Ministero dell'Istruzione e del Merito Responsabile Campionato- Mentore e Coordinatore</p>
25-26 Maggio 2022	<p>1°Concorso Nazionale di Pasticceria per Ragazzi Speciali FIPGC-MIM Termoli c/o IPSEOA "Federico di Svevia" Responsabile Concorso, Mentore e coordinatore</p>
3-6 Maggio 2022	<p>4°Campionato Nazionale di Pasticceria degli Istituti Alberghieri d'Italia FIPGC-MIUR Iglesias Sardegna, c/o IPIA "G.Ferraris"-Comune d'Iglesias-Consorzio Turistico Iglesiente- Regione Sardegna- Ministero dell'Istruzione. Responsabile Campionato- Mentore e Coordinatore</p>

BORSA INTERNAZIONALE DEL TURISMO

- 9-12 Aprile 2022 Regione Molise - Azienda di Soggiorno e Turismo di Termoli
Esperto di Enogastronomia Territoriale, presentazione prodotti e rappresentanza del turismo enogastronomico Molise.
- 23 ottobre 2022 **CAMPIONATO MONDIALE "MIGLIOR PANETTONE" FIPGC**
c/o Castello Ducale Orsini di Fiano Romano (RM)
Mentore-Coordinatore-Responsabile
- Dal 20 al 26 ottobre 2021 **CONTEST SCHOOL FIPGC**
Presso Host Fiera Milano di RHO (Mi)
Mentore-Responsabile-Coordinatore
- Dal 23 - 26 ottobre 2021 **CAMPIONATI DEL MONDO MIGLIOR TIRAMISU'**
C/o Host Fiera Milano
Coordinamento organizzativo
- 4 Settembre 2021 **DOC ITALY, ECCELLENZE PER L'ITALIA**
3° Riconferma Investitura Nazionale di:
AMBASCIATORE DEL GUSTO DOC ITALY PER IL MOLISE
- Gennaio/Febrero 2021 **CONTEST INTERNATIONAL ISTITUTIONAL FIPGC**
Concorso di alta pasticceria On Line per gli Istituti Alberghieri d'Italia Mentore-Coordinatore-Giudice
- 23-24-25 Ottobre 2020 **CAMPIONATI DEL MONDO "MIGLIOR PANETTONE IN THE WORD FIPGC"**
Roma, presso CINE CITTA' WORD
GIUDICE DI GARA
- 3-4 Marzo 2020 **CAMPIONATI DEL MONDO MIGLIOR COLOMBA**
Ercolano (NA) presso Villa CAMPOLIETI
GIUDICE DI GARA
- A/S 2019-2022 **IPSEOA "Federico di Svevia" Termoli**
Funzione Strumentale n°4 RAPPORTI CON IL TERRITORIO
Responsabile di Funzione
- 19-22 novembre 2019 **3° CAMPIONATO DI PASTICCERIA ALBERGHIERI D'ITALIA FIPGC-MIUR**
Presso Alberghiero "A.Tilger" Ercolano (Na)
Mentore e Coordinatore del Campionato
Responsabile Internazionale Comparto Scuole FIPGC
- 23 Ottobre 2019 **BIKOM Milano "Nero Sano"**
Presso HOST Fiera Milano
Testimonial Nazionale di "Nero Sano" Aglio Nero
- 21-24 ottobre 2019 **CONTEST SCHOOL FIPGC-MIUR**
Presso HOST Milano Fiera
Mentore e coordinatore Nazionale del Contest
Responsabile Internazionale Comparto Scuole FIPGC
- 20-26 ottobre 2019 **WORLD CHAMPION PASTRY AND CHOCOLATE FIPGC**

- Presso HOST Milano Fiera
Responsabile Coordinamento Internazionale
- 18 GIUGNO 2019 **TERMOLI WILD DAY**
Presso azienda Cianciosi Termoli
Relatore Convegno su Territorio-Economia-Cultura-Turismo
Relatore su tema di Enogastronomia e Turismo
- 21 maggio 2019 **DOC ITALY Eccellenze per l'Italia**
Presso Campidoglio di Roma
Riconferma del titolo di **AMBASCIATORE ITALIANO DEL GUSTO DOC ITALY**
- 18 maggio 2019 **CENA FEDERICIANA**
Manifestazione di carattere storico- culturale- enogastronomica
Ipsoea Federico di Svevia e ass. Terzo Millennio
Mentore e coordinatore Evento
- 2 Aprile 2019 **CONCORSO DI ENOGASTRONOMIA "MARI E MONTI"**
Presso Hotel Dora Pozzilli (IS)
Commissario e Giudice di Gara
- 24-27 febbraio 2019 **FIERA DEL TIRRENO Massa Carrara**
Campionati Nazionali di Pasticceria e selezione per i Campionati Mondiali
Direttivo Organizzativo
- 26 febbraio 2019 **FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA**
Investitura Internazionale nelle Equipe d'Eccellenza
Membro Internazionale dell'Equipe d'Eccellenza della Pasticceria ed Enogastronomia
- 15-16 febbraio 2019 **CAMPIONATO DELLA CUCINA ITALIANA RAGAZZI SPECIALI FIC**
Presso Rimini Fiera
Preparazione alla competizione e gara di due alunni Speciali dell'IPSOEA "Federico di Svevia"
Formatore alle Competizioni
- 19.01.19- 23-02-19 **ACCADEMIA delle TECNOLOGIE ALIMENTARI, DEMOS Fondazione ITS**
Area "Nuove Tecnologie per il Made in Italy Sistema Agroalimentare"
DOCENTE Esperto di Enogastronomia
"Utilizzo dell'Olio Extravergine di Oliva in Cucina"
- 20-21-22 Novembre 2018 **2° CAMPIONATO NAZIONALE DI PASTICCERIA DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI**
D'ITALIA FIPGC- MIUR presso Istituto Alberghiero "P. Artusi" di Riolo Terme (Ra)
Mentore e Coordinatore del 2° Campionato come responsabile Nazionale ed Internazionale del Comparto Scuole per la FIPGC.
Responsabile Campionato
- 16 Novembre 2018 **MINISTERO DEGLI AFFARI ESTERI e COOPERAZIONE INTERNAZIONALE**
"FARNESINA" Roma
Direzione Generale per la Promozione del Sistema Paese e Autonomie Territoriali
Progetto: Mondiale di Pasticceria ed Enogastronomia, in rapporto con le Ambasciate Italiane nel Mondo.
Interlocutore Rapporto di Progettazione.

- 10 Ottobre-19 Novembre **CONFESERCENTI di Termoli (Cb)**
Docente Esperto di Enogastronomia e Marketing Enogastronomico per Corso di Somministrazione Cibi e Bevande.
 Presso Confesercenti, via Camillo Benso Conte di Cavour 9.86039 Termoli (cb)
DOCENTE
- 11 Agosto 2018 **LIVE COOKING " Sette Note di Gusto"**
 Presso Ristorante Alcione di Termoli (cb)
 SHOW COOKING Interattivo e Cena con l'omonimo Cabarettista Maurizio Santilli
- 6 Agosto 2018 **LIVE COOKING " LA PASTA & CULTURA" con l'Azienda Pastificia "LA MOLISANA"**
 Presso lido Hi Beach Campomarino Lido (CB)
SHOW COOKING Interattivo e cena a base di Pasta
- 2-7 Giugno 2018 **RESORT " FORTE VILLAGE" Santa Margherita di Pula (Ca) Sardegna**
Referente: progetto Molise-Sardegna / Sardegna-Molise per Ipseoa "Federico di Svevia" Termoli e Incontro con il Sindaco di Cagliari e l'amministrazione Comunale per Accordo Turistico-Enogastronomico
Coordinatore Responsabile
- 19 Maggio 2018 **INAUGURAZIONE POLO FIERISTICO di LARINO (Cb)**
 Ospite d'onore, Relatore Convegno di Apertura e Show Cooking Interattivo
 Su piatti e Cultura Enogastronomica Territoriale.
RELATORE E SHOW COOKING
- 26-28 Aprile 2018 **CONVEGNO INTERATTIVO " SALUTE & GUSTO",**
 " Percorso Gastronomico, Territoriale e Culturale"
 Comune di Ururi (CB) e Ass. Culturale "Ergo Sum" presso caffè letterario Ururi.
Relatore Esperto di Enogastronomia.
- 10 Aprile 2018 **7° EDIZIONE DEL CONCORSO Interregionale di Cucina "Mari & Monti"**
 Presso Hotel Fonte dell'Astore Castelpetroso (IS)
GIUDICE DI GARA.
- 17 Febbraio 2018 **AVIS Comunale di Termoli (CB)**
Relatore Convegno "Aliment'Azione & Benessere"
 presso Cinema S. Antonio Termoli
Relatore di educazione Alimentare sugli equilibri alimentari e presentazione del
 "VADEMECUM DEL DONATORE A TAVOLA"
- 5 Febbraio 2018 **DOC ITALY "Eccellenze per l'Italia"**
Investitura del titolo Nazionale di Ambasciatore del gusto Italiano
 presso Centro Congressi "Palazzo Rospigliosi" Roma, via 24 Maggio 43.
- 16 Dicembre 2017 Comune di Larino (CB) e Associazione Città dell'Olio
Testimonial Nazionale delle Città dell'olio come esperto di Enogastronomia
 Relatore sul turismo Enogastronomico e Live Cooking cultura e abbinamento Cibo-olio Evo

- 5,6,7 dicembre 2017 FIPCG – MIUR - ALBERGHIERO Termoli
PRIMO CAMPIONATO NAZIONALE DI PASTICCERIA ALBERGHIERI D'ITALIA
 Responsabile Internazionale comparto Scuole FIPGC, Mentore e Coordinamento del Campionato.
- 20-25 ottobre 2017 FIPGC-HOST Milano Fiera
Componente del coordinamento Internazionale del Campionato Mondiale di Pasticceria Cake Design FIPGC
 Presso HOST di Milano Fiera (Rho)
- 11 agosto 2017 Comune di Busso (CB)
Relatore Esperto di Enogastronomia sul tema del Tartufo,
 Intervento e relazione sul marketing turistico/enogastronomico regionale, con i sindaci di Baranello e Busso e il vice presidente della regione Molise.
- 12 agosto 2017 Cena Spettacolo
Teatro del gusto con Cena interattiva e Live Cooking
 Stabilimento I-Beach Campomarino Lido
- Giugno 2017 Ministero Istruzione Università e Ricerca
 Definizione degli Ordinamenti degli Istituti Professionali in Italia
Componente del tavolo Tecnico Nazionale del Miur.
- Maggio 2017 Alma "Scuola Internazionale di Cucina" Colorno (PR)
Corso di aggiornamento e inizio rapporto di collaborazione con la casa Editrice Alma Plan per consulenza e pubblicazioni testi di enogastronomia per gli Alberghieri
- Marzo/maggio 2017 IPSEOA "Federico di Svevia" Termoli
PREPARATORE PER COMPETIZIONI ALUNNI
 Preparazione e partecipazione alunni per concorsi di Enogastronomia: Mari e Monti (CB) 1° Classificato in pasticceria, Gluten Free pasticceria Teramo 3° Classificato, CarcioChef Cupello (CH) 1° Clasificato, Miglior Allievo 2017 Teramo 4° Classificato.
- Nov. 2016/dic.2017 IPSEOA "Federico di Svevia" e 2° CIRCOLO Termoli
 Progetto "Mani in Pasta"
Docente di educazione alimentare per Bambini della Scuola Elementare
Teoria e pratica di alimentazione e cucina
- 13 Novembre 2016 Comune di San Martino in Pensilis (CB)
 Mentore, Organizzazione e coordinamento della Manifestazione Turistica - Enogastronomica **"TRIBUTO AL PEPERONCINO DI SAN MARTINO"** Cena, convegno e show Coking interattivo con presentazione autoctona del peperoncino in nuovi piatti certificati e donati al comune stesso.
- OTTOBRE 2016 Ministero Istruzione Università e Ricerca
PROTOCOLLO D'INTESA MIUR-FIPCG
 Componente e responsabile Nazionale del comitato tecnico Fipcg e Miur per campionati Nazionali ed Internazionali di Pasticceria degli alberghieri.
- 25 ottobre 2016 Confagricoltura Molise
PROGRAMMA TELEVISIVO " NEW FARMES" TV SAT 2000
Partecipazione programma televisivo come Chef Relatore e protagonista della cultura Enogastronomica del Molise
 Presso Azienda Agricola "Maresa sri" Ururi (cb)
- 15 ottobre 2016 Regione Molise, Assessorato al Turismo

RELATORE CONVEGNO "MOLISE TERRA DI CAMMINI nel percorso TURISTICO"

Esperto Chef e Marketing Enogastronomico

Presso Ex GIL Campobasso

- 11 ottobre 2016 Confesercenti Termoli
Corso per Somministrazione Cibi e Bevande
DOCENTE DI ENOGASTRONOMIA E MARKETING RISTORATIVO
Confesercenti, via Camillo Benso Conte di Cavour 9.86039 Termoli (cb)
- 18 agosto 2016 UNIMOL Università del Molise corso di Laurea " Enogastronomia e Turismo"
LIVE COOKING SHOW " SAPERI & SAPORI"
CHEF ESPERTO DI ENOGASTRONOMIA E RELATORE DEL PRODOTTO MOLISE
Presso Unimol, via Duca degli Abruzzi, 67, 86039 Termoli (Cb)
- 21 luglio 2016 Comune di Montenero di Bisaccia e Borghi della Salute
Convegno " SUA MAESTA' LA VENTRICINA"
RELATORE ESPERTO DI ENOGASTRONOMIA
Presso Porto Turistico di Montenero di Bisaccia (cb)
- Giugno/luglio/agosto 2016 Università del Molise
PROTAGONISTA E SCENEGGIATORE del DOCUFILM " SAPERI & SAPORI"
Chef esperto di Turismo-Enogastronomico e conduttore del docufilm
Documentario della cultura enogastronomica Molisana.
- 6 agosto 2016 Comune di Palena (Ch) e Borghi della Salute
Convegno "LA MEDITERRANEITA' COME STILE DI VITA"
RELATORE sulla Certificazione degli Alimenti Tipici e Marketing Turistico Enogastronomico
Teatro Aventino, Corso Umberto I° 66017 Palena (ch)
- 11 agosto 2016 Regione Molise, Assessorato alle Politiche Agricole e Comune di Termoli
Talk show AGRICULTURE SUMMER FOOD
Relatore ospite Esperto di Enogastronomia
Conduttore Dott. Paolo Massobrio
Piazza Duomo, Termoli (cb)
- 23 luglio 2016 Comune di Orsogna (ch) e Borghi della Salute
Convegno " LO STILE DI VITA E LA DIETA MEDITERRANEA"
RELATORE CHEF ESPERTO DI ENOGASTRONOMIA
Presso Comune di Orsogna (ch)
- Maggio 2016 Confesercenti Termoli
Corso per Licenza somministrazione Cibi e Bevande
DOCENTE DI ENOGASTRONOMIA E MARKETING RISTORATIVO
Confesercenti, via Camillo Benso Conte di Cavour 9.86039 Termoli (cb)
- 28 maggio 2016 Comune di San Martino in Pensilis e Borghi della Salute
Convegno "I FIORI tra MEDICINA ARTE MUSICA POESIA & ENOGASTRONOMIA"
RELATORE ESPERTO DI ENOGASTRONOMIA sui fiori in cucina
Palazzo Baronale San Martino in Pensilis (cb)
- 18 marzo 2016 Comune di Ripalimosani e Borghi della Salute
Convegno "Il PRODOTTO TIPICO VERSO LA CERTIFICAZIONE"
RELATORE ESPERTO DI ENOGASTRONOMIA
Chiesa del Convento "San Pier Celestino" Ripalimosani (cb)

- 19 marzo 2016 Comune di Guardiaregia e Borghi della Salute
Convegno "IL PRODOTTO TIPICO VERSO LA CERTIFICAZIONE"
RELATORE ESPERTO DI ENOGASTRONOMIA
Presso Comune di Guardiaregia (cb)
- 11,12,13,14 aprile 2016 Alberghiero "Federico di Svevia" Termoli
"La Settimana dell'eccellenza enogastronomica"
PROGETTISTA & COORDINATORE dei Master di Pasticceria e del Concorso Interregionale Enogastronomico e di Pasticceria,
Ospite d'onore l'attore Edoardo Gero.
- 1 settembre 2016 Accademia del Benessere Mediterraneo
NOMINA DI SENATORE ACCADEMICO settore ENOGASTRONOMIA
Presso Hotel Strand Montenero di Bisaccia (cb)
- 1 febbraio 2016 Associazione Nazionale Borghi della Salute
Nomina a RESPONSABILE NAZIONALE SETTORE ENOGASTRONOMIA
Esperto di enogastronomia per sviluppo, certificazione e valorizzazione dei prodotti tipici.
- 1 Agosto 2016 Federazione Italiana Pasticceria Gelateria e Cioccolateria
Investitura di RESPONSABILE NAZIONALE E INTERNAZIONALE, Comparto SCUOLE
Nomina Nazionale
- 1 Agosto 2016 Federazione Italiana Pasticceria Gelateria e Cioccolateria
MEMBRO DEL DIRETTIVO NAZIONALE
Nomina Nazionale
- 17,18,19 novembre 2015 Golosaria Milano e Associazione Nazionale Città dell'olio
CHEF ESPERTO e TESTIMONIAL NAZIONALE
Presentazione del ricettario "l'olio Molisano nella cucina Termolesse"
Cooking Show interattivo con la cucina territoriale, confronto con tutti gli Chef stellati d'Italia e presentazione di nuove ricette creative.
Presso MI.CO. Milano Congressi, Piazzale Carlo Magno 1, 20149 Milano.
- 19 settembre 2015 **PUBBLICAZIONE Libro/Ricettario**
"L'OLIO MOLISANO NELLA CUCINA TERMOLESE"
Presso Cascina Triluzza EXPO Milano 2015
Pubblicazione e presentazione Libro Ricettario presso l'EXPO Milano 2015
Redatto da Comune di Termoli
- 23 marzo 2015 UNAR Casa delle Regioni Roma
PREMIO INTERNAZIONALE "DOC ITALY"
CHEF ESPERTO e TESTIMONIAL REGIONALE della Cultura Enogastronomica Molisana.
Relatore Convegno e Live Cooking interattivo con abbinamento Olii e Vini
Presso Unar città delle regioni, via Ulisse Aldovandi 16, 00197 Roma
- 2014/2016 F.I.C. Federazione Italiana Cuochi delegazione provinciale Team Culinary
Campobasso
Team Manager & Event Consult

- Coordinamento team provinciale, formazione professionale, progettista e direttore artistico di eventi, live coking e corsi di enogastronomia.
- 13 dicembre 2014 Associazione di Promozione sociale Moli.Set "Turismo in Molise"
PRESIDENTE
Presidente: organizzazione Territoriale del sistema organizzativo e produttivo del Molise nello sviluppo turistico-Enogastronomico.
 Moli.Set, via ticino 14 86039 Termoli (cb)
- Giugno/Novembre 2014 Università del Molise UNIMOL
DOCENTE C500
DOCENTE di Enogastronomia su formazione e abilitazione PAS (Percorso Abilitante Speciale) per abilitazione docenti C500 e C510
 Anno Accademico 2014 2015
 Unimol, Via Francesco de Sanctis, 1, 86100 Campobasso
- Novembre 2014 Università del Molise UNIMOL
DOCENTE Commissario
 Componente commissione di esame di valutazione per PAS (Percorso Abilitante Speciale) per abilitazione docenti C500 e C510
 Anno Accademico 2014 2015
 Unimol, Via Francesco de Sanctis, 1, 86100 Campobasso
- 10 aprile 2014 **1° Edizione festa del Cuoco e dell'Enogastronomia in Molise**
 IPSEOA "Federico di Svevia" Termoli, F.I.C. Campobasso, Unioncamere Molise, Regione Molise
Progettista e direttore artistico della prima festa del cuoco e dell'enogastronomia del Molise.
- Febbraio/Marzo 2014 Istituto di Cultura Italiano a Londra ICI LONDON
AMBASCIATORE ITALIANO DI ENOGASTRONOMIA
 Coordinamento delle attività enogastronomiche e degli eventi nell'organizzazione ICI LONDON, coordinatore, rappresentate enogastronomia e cultura Molisana, interlocutore professionale per rapporti all'estero.
 ISTITUTO di Cultura Italiano , Belgrave Square London
- 2012 / 2016 **IPSEOA "Federico di Svevia" TERMOLI (CB)**
 Referente funzioni strumentali "assistenza e sostegno agli alunni, coordinamento orientamento in entrata e in uscita, progettazioni di attività professionali
- 10,11,12,13 aprile 2014 **PROGETTISTA TUTOR E DOCENTE**
IPSEOA, Termoli (cb) (Italia)
 Progettista, Tutor e Docente progetto "2° concorso interregionale VIAGGIARE CON GUSTO" concorso enogastronomico di accoglienza turistica e di barman. Con 7° Concorso Interno di cucina.
- 16luglio 2008 -19uglio 2008 **PROGETTISTA E ORGANIZZAZIONE CORSI DI CUCINA IN OLANDA**
AADI (Associazione Amici dell'Italia), Den Bosh - Amsterdam (Olanda)
 Interlocutore per interscambio Enogastronomico e scuola di cucina Italiana in Olanda. Organizzazione di corsi di cucina e interscambi culturali con la Città di Den Bosh e Amsterdam. Corsi da effettuare in Olanda per un periodo e successivamente in Italia, ripercorrendo la tracciabilità dei prodotti tipici e la cultura enogastronomica, in questo caso riferito al Molise, con un percorso turistico enogastronomico.

10 ottobre 2012-20 ottobre 2013

Regione Molise **Corsi a Catalogo**

Docente Chef Enogastronomico, Corsi Regionali Formazione Professionale IPSEOA Termoli

Docente di enogastronomia, insegnamento di tecniche di base e avanzate dalla cucina tradizionale alla cucina creativa.

11 luglio 2013-30 agosto 2013

Consulente enogastronomico, food and beverage manager

Diomedea Village, Campomarino (CB), Italia

Consulenza e coordinamento dell'attività ristorativa cucina, bar, sala, gestione personale selezione e gestione acquisti materie prime, selezione e compilazione carta settimanale e menù giornalieri.

01 marzo 2012- 19 maggio 2012

PROGETTISTA TUTOR E DOCENTE

Alberghiero "Federico di Svevia" Termoli

Progettista, Tutor e Docente progetto "1° concorso interregionale VIAGGIARE CON GUSTO" concorso enogastronomico di accoglienza turistica e di barman.

Settembre 2012/2016

DOCENTE RELATORE

AMD (Associazione Medici Diabetici) Molise, Matrice, Termoli,)

Relatore come chef nutrizionista, convegno sul diabete n°1, relazione sulle caratteristiche alimentari, metodi di cottura, tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti, l'etichetta e tecniche di degustazione dell'olio extravergine di oliva.

Dal 2013 al 2018

GIUDICE DI GARA Concorso enogastronomico "Mari e Monti"

Giudice di gara, esperto chef enogastronomico per 5 Edizioni

2012 - 2014

COMONENTE CONSULTA SUL TURISMO

Comune di Termoli

2012 - 2022

MEMBRO COMITATO TECNICO SCIENTIFICO

IPSEOA " Federico di Svevia" Termoli

12 aprile 2014

UN UOVO DI CIOCCOLATO A SCUOLA

SCUOLA DELL'INFANZIA 3° CIRCOLO DI TERMOLI IN VIA CINA

Progettista ed esecutore della realizzazione di uova di cioccolato a scuola con i bambini della scuola dell'infanzia, realizzazione del processo produttivo delle uova di cioccolato.

13 Maggio 2014

PRESIDENTE DI GIURIA CONCORSO "BUONI DENTRO"

IPSEOA Termoli - CASA CIRCONDARIALE Larino (Italia)

Presidente di giuria concorso enogastronomico "BUONI DENTRO" per detenuti al carcere di Larino che seguono il percorso di studi di cucina.

11 e 12 Ottobre 2014

RASSEGNA NAZIONALE DEI CUOCHI DI VILLASANTA MARIA (CH)

FIC (FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI) VAL DI SANGRO (CH) CAMPOBASSO (CB)

Coordinamento e organizzazione del Team Culinary Campobasso nella gestione di due punti ristorativi con live cooking al centro città e supporto organizzativo per l'unione cuochi di Villa S.Maria.

Dal 20 ottobre 2014

RESPONSABILE SICUREZZA ANTINCENDIO

IPSEOA "Federico di Svevia" Termoli

Responsabile della sicurezza antincendio della sede distaccata Sacro Cuore dell'IPSEOA di Termoli

Dal 20 ottobre 2014

RESPONSABILE PRIMO SOCCORSO

IPSEOA "Federico di Svevia" Termoli

Responsabile del primo soccorso, sede distaccata Sacro Cuore dell'Ipseoa di Termoli

15 e 16 Novembre 2014

LA CUCINA DI CIOCCOLATO

Fiera del Weddings Cake Coriolis di Campobasso

Direttore artistico e responsabile del 1° live cooking della cucina di cioccolato con realizzazione di piatti innovativi con struttura nutrizionale e scientifica dei prodotti, realizzata con il team Culinary Campobasso.

01 ottobre 2011-alla data attuale

RESPONSABILE DIPARTIMENTO AREA PROFESSIONALE

IPSEOA, Termoli (Italia)

Responsabile dipartimento area professionale

a10 febbraio 2013- ala data attuale

TUTOR E PROGETTISTA "CORSO ASSAGGIATORI DI FORMAGGI"

IPSEOA/ONAF (organizzazione nazionale assaggiatori di formaggi) Termoli (CB) Italia

Progettista e coordinatore dei corsi di assaggiatori di formaggi per gli alunni delle classi terze, quarte e quinte frequentati i corsi di enogastronomia de 'IPSOEA "Federico di Svevia.

18 marzo 2013

REFERENTE PARTECIPAZIONE MOSTRA CULTURA CIBO

IPSEOA" Federico di Svevia", Termoli (CB) Italia

Referente partecipazione dell'IPSEOA "Federico di Svevia" c/o la Mostra Cultura Cibo a Roma, c/o le sale del Vittoriano.

18 settembre 2010- 19 Settembre 2010

COORDINATORE EVENTO ENOGASTRONOMICO ALBERGHIERO "F. di Svevia"

IPSOEA, TERMOLI (CB) Italia

Organizzazione Manifestazione " Pizza in Piazza" Termoli (cb). Gestione organizzativa in collaborazione con la Confcommercio di Campobasso APPI (ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE PIZZAIOLI ITALIANI) e Squadra Nazionale Pizzaioli.

01 marzo 2005- 19 aprile 2012

PROGETTISTA TUTOR E DOCENTE

IPSEOA, TERMOLI

Progettista, Tutor Docente progetto " I, II, III, IV, V Concorso di cucina "PREMIO IPSSAR 2011"

22 dicembre 2009 - 22 dicembre 2010

PROGETTISTA, TUTOR E DOCENTE
IPSEOA, TERMOLI

Progettista, Tutor e Docente progetto "Conoscere Fare e Gustare" I e II edizione
Manifestazione enogastronomica attraverso la tradizione tipica Termolese Natalizia e
Rivisitazione in chiave moderna della gastronomia attuale.

01 ottobre 2001

MEMBRO E RESPONSABILE DELLA COMMISSIONE ORIENTAMENTO
IPSEOA, TERMOLI

Membro della commissione, ideatore e realizzazione del 3 dvd video di presentazione
Istituto.

10 ottobre 2009- 30 giugno 2010

DOCENTE PROGETTO 3° AREA "ARTE BIANCA"
IPSEOA, TERMOLI

Docente progetto corsi di 3° Area "Arte Bianca" lezioni pratiche e teoriche sulla
metodologia e uso delle farine In cucina: dalla realizzazione dei lieviti, la panificazione, la
pizzeria e pasticceria di base.

10 ottobre 2008- 30 aprile 2009

DOCENTE ESPERTO DI PANIFICAZIONE
IPSEOA Termoli

Docente esperto di panificazione, rivolto agli approfondimenti di carattere
enogastronomico di specializzazione per le classi terze indirizzo cucina.

05 dicembre 2001 - 01 agosto 2008

CONSULENTE BANQUETING E EXECUTIVE CHEF "RANALLO GRANDI EVENTI"
via la banca Campobasso, Italia
www.ranallograndieventi.it

Consulente Banqueting ed Executive Chef.
Attività o settore Ristorazione & Banqueting

10 ottobre 2005 - 10 aprile 2006

PROGETTISTA E DOCENTE "TUTTI IN CUCINA" PROGETTO ENOGASTRONOMICO
IPSEOA, TERMOLI

Progettista e Docente "Tutti in Cucina" progetto Laboratoriale. Rivolto agli alunni
diversamente abili per inserimento nelle professionalità tecniche di cucina.

01 ottobre 2004 - 10 aprile 2006

PROGETTISTA E TUTOR
IPSEOA, TERMOLI

Progettista e Tutor per 3° Area, dei Corsi: Chef Dietista, Tecnica dell'assistente all'ospite.

10 ottobre 2004-15 marzo 2005

TUTOR Corsi Regionali di terza area
IPSEOA, TERMOLI

Tutor Corsi di terza Area, indirizzo di "Pasticceria"

16 settembre 1998 - 16 settembre 2006

CHEF DI CUCINA
IPSEOA I COMUNE DI CASTEL PAGANO (BN), TERMOLI

Chef di cucina e organizzazione "Sagra del fungo Porcino".

10 ottobre 2005- 30 aprile 2006

PROGETTISTA TUTOR E DOCENTE

IPSEOA Termoli /IPSEOA Marzamemi (Siracusa), Termoli

Progettista, Tutor e docente: Progetto "Molise/Sicilia- Sicilia/Molise, Tour enogastronomico e culturale, interscambio professionale e culturale con l'IPSAAR di Pachino/Marzamemi (Sicilia).

2006-2007

PROGETTISTA E DOCENTE

IPSEOA, TERMOLI

Progettista e Docente, Progetto "CONVIVIUM" riscoperta enogastronomica e culturale dell'era Romana, progetto rivolto alle classi I e II dell'IPSEOA Termoli.

01 ottobre 2005-30 aprile 2006

CONSULENTE ENOGASTRONOMICO

ENTE PARCO NAZIONALE DELLA MAJELLA
Via S. Antonio, 66017 PALENA (CH) Italia
www.casadell'orso.it

Consulente enogastronomico e formazione personale per il Ristorante "LA TANA DELL'ORSO"

10 ottobre 2000- 30 aprile 2003
IPSEOA, TERMOLI

DOCENTE E TUTOR

Corso di Terza Area Progetto "Tecnologia Catering & Banqueting"

20 gennaio 2003 - 26 gennaio 2003

COORDINAMENTO PUBBLICHE RELAZIONI B.I.T. DI MILANO

IPSEOA I REGIONE MOLISE "ASSESSORATO AL TURISMO", TERMOLI
Coordinatore e pubbliche relazioni con promozione enogastronomica in rappresentanza dell'IPSEOA Termoli per conto della regione Molise assessorato al Turismo c/o la BIT di Milano (borsa internazionale per il turismo).

17 febbraio 2003 - 20 febbraio 2003

**COORDINAMENTO PROMOZIONE TURISTICA MOLISANA BTS GENOVA
IPSEOA e REGIONE MOLISE, TERMOLI**

Borsa Internazionale Turismo Studentesco, Genova
Coordinamento promozione Turistica Regionale Stand Regione MOLISE.

01 luglio 2003- 30 agosto 2003

CONSULENTE CHEF DI CUCINA

Hotel Kursaal****, Cattolica (RN)

Consulente Chef di Cucina, Food & Beverage Manager

01 luglio 2002-30 agosto 2002

CONSULENTE ENOGASTRONOMICO E CHEF DI CUCINA

HOTEL PERTICARI ***, PESARO

Chef di Cucina e Consulente Enogastronomico.

10 ottobre 2002 - 11 ottobre 2002

PROMOTORE ENOGASTRONOMICO TRADIZIONE TERMOLESE

IPSEOA e COMUNE DI TERMOLI, TERMOLI

Fiera Internazionale del Turismo Mare, Pesaro. Promotore enogastronomico della cucina marinara Termolese con organizzazione stand e degustazioni.

01 settembre 2000-30 maggio
2002

**PRESIDENTE ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE CUOCHI ITALIANI
Delegazione MOLISE**

APCI, MILANO

CARICADI PRESIDENTE REGIONALE
DELL'ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE CUOCHI
ITALIANI,

16 ottobre 2000- 20 aprile 2001

**DOCENTE Esperto DI EDUCAZIONE ALIMENTARE
SCUOLA ELEMENTARE III" CIRCOLO, TERMOLI**

Docente di Educazione Alimentare "Progetto Educazione Alimentare"

20 ottobre 2000 -30 aprile 2001

Docente esperto di cucina tradizionale

IPSEOA , TERMOLI

Docente esperto di cucina tradizionale Progetto "Viaggio attraverso la storia e
sapori"

1 ottobre 1999- 17 febbraio 2000

Regione Molise dip. Sanitario

Docente di Educazione alimentare "Aggiornamento personale Socio Sanitario"
presso Casa di Cura COOPASS S.Elia a Pianisi (CB).

SERVIZIO MILITARE :

Maggio 1994 - Maggio 1995

Carabiniere Ausiliare

COMANDO GENERALE DELL'ARMA DEI CARABINIERI

Reparto Autonomo - Reparto Comando

Componente del Cocer (durata in carica 6 mesi) rappresentante dei Carabiniere Ausiliari italiani

PATENTE :

A - B

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date (da - a) dal 1988-1993
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione IPAS Roccaraso
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio Enogastronomia, Economia e Turismo
- Qualifica conseguita Diploma Tecnico delle attività alberghiere e della ristorazione
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

RICONOSCIMENTI:

- 2019 EQUIPE D'ECCELLENZA INTERNAZIONALE
- 2018 AMBASCIATORE DEL GUSTO ITALIANO "Doc Italy Eccellenze per l'Italia"
- 2017 **QUALITA' ORGANIZZATIVA** per il "The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FIPGC"
- 2017 **QUALITA' ORGANIZZATIVA** per il "Primo Campionato Nazionale di Pasticceria Alberghieri d'Italia" FIPGC
- 2016 **RESPONSABILE NAZIONALE ED INTERNAZIONALE COMPARTO SCUOLE FIPGC**

- 2016 **RESPONSABILE NAZIONALE DELL'ENOGASTRONOMIA** "Borghi della salute"
- 2016 **SENATORE ACCADEMICO DEL BENESSERE MEDITERRANEO** " Borghi della Salute"
- 2014 **AMBASCIATORE ITALIANO DEL GUSTO** "Istituto di Cultura Italiano a Londra" Ministero degli esteri
- 2014 **DIPLOMA ad HONOREM** "Federazione Italiana Cuochi" delegazione Valle del Sangro (ch)

**CORSI DI FORMAZIONE E
AGGIORNAMENTO
DAL 1994 AL 2018**

CORSO DI AGGIORNAMENTO ALTA FORMAZIONE F.I.C.
"Basi e Tecniche di Pasticceria Classica e Moderna"
Sede Istituto Alberghiero Termoli

CORSO DI AGGIORNAMENTO ALTA FORMAZIONE F.I.C.
"Basi e Tecniche di Panificazione di Base"
Sede Istituto Alberghiero Termoli

CORSO DI AGGIORNAMENTO ALTA FORMAZIONE Re.Na.la
"I CIBI RARI E PREZIOSI NEL MONDO"
presso Sede Istituto Alberghiero di Tor Carbone Roma

CORSO DI AGGIORNAMENTO " dall'orto alla tavola il km 0"
ALMA" SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA", Colomo (Pr)
Corso di formazione e aggiornamento docenti di cucina

CORSO DI AGGIORNAMENTO " LE NUOVE TECNICHE DI COTTURA"
ALMA" SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA", Colomo (Pr)
Corso di formazione e aggiornamento docenti di cucina

CORSO DI AGGIORNAMENTO " NUOVA CUCINA"
ALMA" SCUOLA INTERNAZIONALE DI CUCINA", STRESA (Italia)
Corso di formazione e aggiornamento docenti di cucina

CORSO DI AGGIORNAMENTO
IPSEOAI/ RENAIA, Termoli
CORSO DI AGGIORNAMENTO " L'OLIO DI OLIVA, L'ORO DEL MEDITERRANEO"

CORSO DI FORMAZIONE
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL MOLISE DIREZIONE GENERALE, TERMOLI
SEMINARIO FORMATIVO REGIONALE 2013ANNO EUROPEO DEI CITTADINI: I DIRITTI, LE POLITICHE, LA MOBILITA'.

CORSO DI FORMAZIONE
HOTELS SERVICES CONSULTINS SAS, TERMOLI
Corso di formazione sul sistema HACCP

CORSO DI FORMAZIONE
AZIENDA DOLCIARIA LUXARDO Palermo,
Corso di formazione " Pasticceria Fine"

CORSO DI FORMAZIONE

AZIENDA DOLCIARIA ELENKA, TERMOLI
Corso di formazione "Torte e Semifreddi"

CORSO DI FORMAZIONE
AZIENDA DOLCIARIA COVE. TERMOLI
Corso di formazione "Zucchero tirato"

CORSO DI FORMAZIONE
AZIENDA DOLCIARIA CORMAN, TERMOLI
Corso di formazione "Paste Lievitate"

CORSO DI FORMAZIONE
AZIENDA DOLCIARIA NESTLE', TERMOLI
Corso di formazione "Pralineria e lavorazioni di cioccolato"

CORSO DI FORMAZIONE
AZIENDA DOLCIARIA ANSELMI, TERMOLI
Corso di formazione "Gelato Artigianale"

CORSO DI FORMAZIONE
TECNOCITTA' CONSULTING VIA TIBURTINA ROMA
Corso di formazione " Trattativa e Comunicazione"

CORSO DI AGGIORNAMENTO
TECNOCITTA' CONSULTING VIA TIBURTINA ROMA
Corso di formazione " Gestione delle risorse umane"

CORSO DI FORMAZIONE
IPSEOA, TERMOLI
Corso di formazione docenti tutor nei percorsi di orientamento

CORSO DI FORMAZIONE
IPSEOA ASSOCIAZIONE CRESCERE INSIEME, TERMOLI
Corso di formazione "Peer Education e Bum Out"

CORSO DI AGGIORNAMENTO
IPEOA I Re.Na.I.A., Termoli
CORSO DI AGGIORNAMENTO SUL TEMA" L'OUO DI OLIVA,L'ORO DEL MEDITERRANEO"

CORSO DI FORMAZIONE
SAFETY CONSULTING,TERMOLI

CORSO DI FORMAZIONE DEI LAVORATORI NELLA SCUOLA SECONDO IL NUOVO ACCORDO
DELLA CONFERENZA STATO REGIONI DEL 21.12,2011

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

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

Le mie capacità e competenze personali si sono accentrate soprattutto nella ricerca continua del sapere già, da piccolo, e che oggi mi ha portato a caratterizzare il mio lavoro in modo qualitativo. Ho avuto tantissime esperienze in campi diversi: dalla musica da adolescente, dalla cucina del banqueting, dalle associazioni, dalla sicurezza, dal turismo, della politica dall'enogastronomia, dalla diabetologia alla cultura enogastronomica salutistica. Ma ciò che mi affascina di più ed è stato sempre così è l'organizzazione di progettazioni ed di eventi.

ITALIANO

MADRE LINGUA

INGLESE

ALTRA LINGUA

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

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.

Da sempre la ricerca ed il confronto sono state alla base della mia vita professionale e personale, la sistematicità, la sinergia, il confronto hanno sempre arricchito i miei percorsi, provocando le esperienze che mi hanno portato oggi ad avere un peso importante nel mio lavoro. Riuscendo ad interagire dalla operatività laboratoriale a convegni di alto spessore.

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.

LA MIA PASSIONE PIÙ GRANDE È LA COSTRUZIONE DEI PERCORSI E DELLE IDEE, DA QUANDO ERO UN RAGAZZINO, MI INVENTAVO QUALSIASI COSA, ALL'ETÀ DI 11 ANNI COINVOLGENDO I MIEI AMICI HO REALIZZATO UN CIRCO IN UNA CASETTA ABBANDONATA NEL MIO PAESE, CON PROVE E SPETTACOLO, PAZZESCO.. LA GENTE È VENUTA A VEDERCI.. ROBA DA PAZZI.

AMO PROGETTARE ORGANIZZARE E CURARE GLI EVENTI PORTANDO SEMPRE LE MIE IDEE A TERMINE (IN QUALSIASI MODO). NELLA MIA VITA HO ORGANIZZATO TANTISSIMI EVENTI NON SOLO DI ENOGASTRONOMIA ANCHE DI CINEMA E SPETTACOLO, COSA CHE ADORO TANTO. DA 20 ANNI SONO DOCENTE DI ENOGASTRONOMIA E NEL MIO ISTITUTO HO PROGETTATO ORGANIZZATO E PORTATO A TERMINE TANTISSIMI EVENTI, CONTRIBUENDO ALLA CRESCITA DELL'ISTITUTO, SEMPRE NELLA E CON LA COMPLICITÀ DI TANTI.

CAPACITÀ E COMPETENZE

TECNICHE

Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Buone competenze informatiche, buona padronanza degli strumenti Microsoft pacchetto office, buona padronanza di gestione grafica in particolare con software grafici: editing, photo shop ecc...oltre alle elaborazione dei linguaggi multimediali: applicazioni dati, navigazione in internet.

CAPACITÀ E COMPETENZE

ARTISTICHE

Musica, scrittura, disegno ecc.

AMO LA CREATIVITÀ ESPRIMENDOLA NELLA COSTRUZIONE DEI PIATTI E DELLA RICERCA DEL BELLO E DEL BUONO, NELL'ENOGASTRONOMIA E NELL'ARTE, AMO TANTISSIMO LA MUSICA, IN PARTICOLAR MODO I PINK FLOYD CONOSCIUTI A ROMA NEL '94 A CINECITTÀ E PINO DANIELE CON CUI SONO CRESCIUTO ASCOLTANDOLO, NELLA FORMA PIÙ TOTALE AMO LA CREATIVITÀ E L'ARTE VIVA, IN TUTTE LE SUE FORME ED ESPRESSIONI.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Competenze non precedentemente indicate

[Organizzazione e Marketing Turistico-Enogastronomico]

Il sottoscritto

Maurizio Santilli, 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. 445 del 28 dicembre 2000

D I C H I A R A

(ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000)

di essere in possesso di tutta la documentazione comprovante l'origine della merce sopra elencata, si impegna ad esibirla a richiesta ed a conservarla per un periodo di due anni, come previsto dalle disposizioni di legge vigenti

Termoli, 10 MAGGIO 2024

In Fede
Maurizio Santilli

