



Giuseppe Aurilia

Nazionalità : Italiana | +39 333/3375507 | giuseppe.aurilia@gmail.com



Presentazione:

Tecnico dei servizi della ristorazione con capacità di gestione di risorse umane e attitudine a lavorare in team. Chef di cucina, con ottima padronanza delle tecniche di arte bianca e panificazione nonché consulente per il ramo ristorativo/alberghiero.

Insegnante nella scuola pubblica italiana dal 2007, anno del primo incarico annuale come supplente. Consegno l'abilitazione all'insegnamento superando il corso PAS all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Brescia. Entro in ruolo su cattedra ordinaria nel 2017 dopo superamento di selezione pubblica concorsuale.

Durante il corso degli anni ho ricoperto vari incarichi come collaboratore del D.S.

ESPERIENZE LAVORATIVE

20/09/2017–31/08/2023

Professore nell'insegnamento secondario presso I.I.S.S. "E. Vanoni", Menaggio (Italia)

- Insegnante di Laboratorio di cucina
- Attività di coordinazione di eventi e banchetti con relativa stipula di convenzioni con e/o per enti pubblici e privati

20/09/2016–31/08/2017

Professore nell'insegnamento secondario presso I.I.S.S. "E. Vanoni", Menaggio (Italia)

- Insegnante di Laboratorio di cucina
- Responsabile alternanzascuola/lavoro

20/09/2015–31/08/2016

Professore nell'insegnamento secondario presso I.I.S.S. "E. Vanoni", Menaggio (Italia)

- Insegnante di Laboratorio di cucina
- Referente di indirizzo
- Responsabile alternanza scuola/lavoro

20/09/2014–31/08/2015

Professore nell'insegnamento secondario presso I.I.S.S. "E. Vanoni", Menaggio (Italia)

- Insegnante di Laboratorio di cucina
 - Referente di indirizzo
 - Responsabile alternanza scuola/lavoro
-



20/09/2013–30/06/2014

Professore nell'insegnamento secondario presso I.I.S.S. "E. Vanoni",
Menaggio (Italia)

- Docente di Laboratorio di cucina
 - Referente di indirizzo
 - Responsabile alternanzascuola/lavoro
-

20/09/2012–30/06/2013

Professore nell'insegnamento secondario presso I.I.S.S. "E. Vanoni",
Menaggio (Italia)

- Docente di Laboratorio di cucina
 - Referente di indirizzo
-

20/09/2011–30/06/2012

Professore nell'insegnamento secondario presso I.I.S.S. "E. Vanoni",
Menaggio (Italia)

- Docente di Laboratorio di cucina
 - Referente di indirizzo
 - Vice responsabile di sede
 - Responsabile alternanza scuola/lavoro
-

20/09/2010–30/06/2011

Professore nell'insegnamento secondario presso I.I.S.S. "E. Vanoni",
Menaggio (Italia)

- Docente di Laboratorio di cucina
-

20/06/2009–31/08/2010

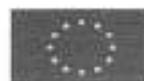
Professore nell'insegnamento secondario presso I.I.S.S. "E. Vanoni",
Menaggio (Italia)

- Docente di Laboratorio di cucina
-

20/09/2008–30/06/2009

Professore nell'insegnamento secondario presso I.I.S.Codogno,
Lodi (Italia)

- Docente di Arte bianca
-



29/11/2007–30/06/2008

Professore nell'insegnamento secondario presso I.I.S. Codogno,
Lodi (Italia)

- Docente di Arte bianca
-

01/03/2007–25/11/2007 Sous Chef

Complesso turistico "Torre Bassano",
Torre del Greco (Italia)

- Secondo Chef banchettistica/eventi
 - Cuoco Capo partita Ristorante
 - Addetto organizzazione eventi
-

01/03/2006–31/10/2006 Cuoco Capo partita

Complesso turistico " Torre Bassano",
Torre del Greco (Italia)

- Cuoco Capo Partita
-

15/01/2006–20/03/2006 Cuoco Capo Partita

Ristorante "Cielo italian med restaurant",
Birmingham (Regno Unito)

- Cuoco Capo partita
-

01/03/2005–31/12/2005 Cuoco Capo Partita

Ristorante "Why no",
Napoli (Italia)

- Cuoco Capo partita
-

01/01/2005–21/02/2005 Cuoco

Ristorante " Nettuno",
Arth Goldau, Brunnen (Svizzera)

- Commis di cucina
-

15/03/2004–15/04/2004 Cuoco

Ristorante " La Chat Botté ",
La Rochelle ile de rè (Francia)

20/06/2003–31/08/2003 Cuoco

"Savoy Beach Hotel",
Paestum (Italia)

- Commis di cucina



16/06/2002–31/08/2002 Cuoco
" Savoy Beach Hotel ",
Paestum (Italia)

- Commis di cucina

10/06/2001–31/08/2001 Cuoco
Ristorante " Villa Fiorita ",
Boscoreale (Italia)

- Commis di cucina

10/06/2000–31/08/2000 Cuoco
" Grand Hotel Vanvitelli ",
Caserta (Italia)

- Commis di cucina

ESPERIENZA LAVORATIVA E MANSIONI GENERALI

- Organizzazione e archiviazione di pratiche e documenti di lavoro e personali e per la PA ;
- Gestione, archiviazione e rendicontazioni di attività e gestione delle risorse umane ;
- Organizzazione meeting e affiancamento in qualità di Event Manager e Chef Executive

COMPETENZE DIGITALI

Microsoft Word | Microsoft Excel | Power Point | Social Media | Outlook | Microsoft Powerpoint

PATENTE DI GUIDA

Patente di guida : A/B

TITOLI, CONCORSI ED ESAMI

2018

Corso su tecniche di contrasto al bullismo e al cyberbullismo nel mondo della scuola

2016/2017

Partecipazione concorso cattedra 2016

- Esito: Vincitore

2016

Corso di Perfezionamento e di Aggiornamento Individuale presso Università "Giustino Fortunato Benevento" in:

Metodologie didattiche per l'insegnamento curricolare e l'integrazione di studenti BES

2015

Corso di Formazione : Progetto alternanza scuola-lavoro

I.I.S.S. " E. Vanoni ", Menaggio (Italia)

- Competenze di organizzazione e programmazione percorsi alternanza
 - Competenze relazionali nei confronti degli studenti finalizzate ad accrescere la loro motivazione e favorire lo sviluppo di competenze orientative
 - Competenze di valutazione delle abilità acquisite dagli studenti nei percorsi di alternanza
-

2014

Certificazione informatica Einsteinwebb Eipass

2014

Pas/Abilitazione all'insegnamento

Università Cattolica del Sacro Cuore, Brescia (Italia)

- Abilitazione alla professione di insegnante
-

2013

Corso di Formazione per Lavoratori

I.I.S.S. " E. Vanoni ", Menaggio (Italia)

- Corso di sicurezza base per lavoratori settore istruzione
-

2011

Addetto antincendio in attività a rischio medio

I.P.S.I.A. " Luigi Ripamonti", Como (Italia)

- Principi sulla combustione
 - Sostanze estinguenti, triangolo della combustione
 - Principali cause di incendio
 - Principali accorgimenti e misure per prevenire gli incendi
 - Principali misure di protezione e D.P.I., vie di fuga e comportamenti corretti da tenere in caso di incendio
 - Esercitazioni pratiche sull'uso di estintori portatili e modalità di utilizzo di nappi e idranti
-

2010

Attestato di qualifica di operatore professionale: Sala/bar presso I.P.S.S.A.R. "Graziani", Torre Annunziata (Italia)



- Operatore dei servizi di sala/bar
 - Conoscenza del reparto di sala e vendita, delle tecniche di servizio, degli stili di bar e della somministrazione di cibi e bevande
 - Somellerie
-

2010

Corso di Perfezionamento e di Aggiornamento Individuale presso "Libera Università Luspio", Roma (Italia) in:

Insegnamento, didattica e diversità, diversabilità, svantaggio o handicap: contenuti essenziali della formazione di base dell'insegnante curricolare e di sostegno.

1999–2004

Diploma di scuola superiore in "tecnico della ristorazione"

I.P.S.S.R. "F. de Gennaro", Vico Equense (Italia)

- Tecniche professionali di base (panificazione standard, pasticceria di base)
 - Scienza applicata al cibo e alle attrezzature (microbiologia, biochimica, igiene)
 - Tecnologia professionale (principi base, igiene e sicurezza)
-

2004

- Aiuto Sous Chef
 - I.P.S.S.A.R. " F. de Gennaro", Vico Equense (Italia)
 - Analisi dei conti
 - Tecniche di comunicazione
 - Microlingua inglese
 - Microlingua francese
 - Norme di sicurezza
 - Haccp
 - Approvvigionamento
 - Conoscenza e applicazione gastronomica di piatti, ingredienti e portate
-

2003

Aide sous Chef e attestato di svolgimento di tirocinio formativo attivo per la durata di 200 ore presso "Lyceè Hotelier", La Rochelle (Francia)

- Aiuto Sous chef
- Competenze comunicative base in lingua Francese

CAPACITA' E COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B2	B2	B1	B1	B1
Francese	A2	A2	A2	A2	A2

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

COMPETENZE ORGANIZZATIVE E GESTIONALI

- Organizzazione banchetti
- Capacità gestionali, direttive ed organizzative
- Capacità gestionale e manageriali relative al contesto ristorativo e scolastico
- Analisi dei costi
- Elaborazione delle informazioni
- Comunicazione
- Creazione di Contenuti
- Risoluzione di problemi
- Buona padronanza degli strumenti Microsoft Office

HOBBIES E TEMPO LIBERO

Nel tempo libero pratico :

- Trecking
- Mountain Bike
- Crossfitt
- Calcetto
- Padel

