

Agg 2019

## FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE



### INFORMAZIONI PERSONALI

Nome MICCOLIS PAOLO



### ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date (da – a) Dal 26/10/1986 –al 31/08/1989
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Profess. Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “ Crispiano (TA) via Cacace s.n.
- Tipo di azienda o settore Scuola Statale
- Tipo di impiego Docente di “Tecnica dei servizi e pratica operativa di cucina” supplente annuale
- Principali mansioni e responsabilità Docenza
  
- Date (da – a) Da 01/09/1989 – a 31/08/1990
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Profess. Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “ Brindisi Via Appia
- Tipo di azienda o settore Scuola Statale
- Tipo di impiego Docente di “Tecnica dei servizi e pratica operativa di cucina” di ruolo
- Principali mansioni e responsabilità Docenza

• Date (da – a)	Da 01/09/1990 a 31/08/1997
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Profess. Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “ Crispiano (TA) via Cacace s.n.
• Tipo di azienda o settore	Scuola Statale
• Tipo di impiego	Docente di “Tecnica dei servizi e pratica operativa di cucina” di ruolo
• Principali mansioni e responsabilità	Responsabile di laboratorio Collaboratore del Preside (1 anno) Docenza
• Date (da – a)	01/09/1997 a tutt'oggi
• Nome e indirizzo del datore	Istituto Profess. Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

di lavoro	Viale Dante, 24 – 70013 Castellana Grotte
• Tipo di impiego	Docente di “Tecnica dei servizi e pratica operativa di cucina” di ruolo
• Principali mansioni e responsabilità	<p>Funzione strumentale area 2 Sostegno al Lavoro Docente dal 2003 al 2014</p> <p>Coordinatore del Dipartimento di Laboratorio di Cucina dal 2003 al 2008</p> <p>Referente Organizzazione Attività Laboratoriali dal 2003 al 2008</p> <p>Componente gruppo di progetto per la progettazione dei progetti PON dal 2003 al 2014</p> <p>Responsabile di progetto e componente del gruppo di progettazione P.O.N. 3.2. “Dispersione scolastica” per le annualità 2003/04 (150 ore)</p> <p>Responsabile di progetto e componente del gruppo di progettazione P.O.N. 3.2. “Dispersione scolastica” per le annualità 2004/05 (150 ore)</p> <p>Responsabile di progetto e componente del gruppo di progettazione P.O.N. 3.2. “Dispersione scolastica” per le annualità 2005/06 (150 ore)</p> <p>Responsabile di progetto e componente del gruppo di progettazione P.O.N. 3.2. “Dispersione scolastica” per le annualità 2006/07 (150 ore)</p> <p>Tutor di un modulo Progetto PON 3.2. annualità 2003/04 (50 ore)</p> <p>Tutor di un modulo Progetti PON 3.2. annualità 2004/05 (50 ore)</p> <p>Tutor di un modulo Progetti PON 3.2. annualità 2005/06 (50 ore)</p> <p>Tutor di un modulo Progetti PON 3.2. annualità 2006/07 (50 ore)</p> <p>Referente progetto “Le scuole che promuovono la salute”</p> <p>Referente d’Istituto dell’attività “INVALSI Servizio Nazionale per la Valutazione Scolastica”</p> <p>Responsabile di progetto e componente del gruppo di progettazione P.O.N. F2. “Dispersione scolastica” per le annualità 2007/08 (150 + 60 ore)</p> <p>Responsabile di progetto e componente del gruppo di progettazione P.O.N. C 4. “Promozione delle Eccellenze Scolastiche” per le annualità 2007/08 (150 ore)</p> <p>Responsabile di progetto, componente del gruppo di progettazione e Tutor P.O.R Puglia . “<b>LABORATORIO DI CUCINA SALUTISTICA E DIETETICA</b>” annualità 2006/07 (95 ore)</p> <p>Docente Esperto Corso IFTS “Tecnico Superiore della Trasformazione dei Prodotti Agroindustriali” modulo “Gastronomia Molecolare” anno scolastico 2007/8 -12 ore</p> <p>Tutor scolastico della classe 3 sez. CF nell’ambito del progetto “Promozione percorsi sperimentali di alternanza scuola lavoro” anno scolastico 2007/8</p> <p>Docente esperto P.O.R. Puglia 2000 /2006 “Formazione Superiore post qualifica- area di specializzazione” modulo Progettazione e realizzazione di eventi enogastronomici in strutture esterne(banchetti a domicilio- settore cucina) anno scolastico 2007/8- 54 ore</p> <p>Componente del gruppo di progetto e lavoro FESR <b>B-4.A-FESR-2008-46 Laboratorio di performance professionale nelle aziende di ristorazione</b></p> <p>Componente del gruppo di progetto e lavoro <b>A-2-FESR_POR_PUGLIA-2011-44</b></p> <p>Componente del gruppo di progetto e lavoro FESR “<b>Rete d’aula wi-fi</b>” / <b>A-2-FESR-2008-118</b></p> <p>Componente del gruppo di progettazione, tutoraggio, analisi e valutazione, disseminazione e docenza progetto Alla scoperta di topoi di universali enogastronomici” svolto presso l’IPSSART di Castellana grotte (BA) anno scolastico 2007/8 – e 2008/9 42 ore+ 42 ore”</p> <p>Componente aggiuntivo della commissione tecnica</p> <p>Responsabile area tutoraggio post qualifica delle classi IV e V RC, IV e V RD e V RA SER per l’area di professionalizzazione anno scolastico 2008/2009 225 ore</p> <p>Docente-Esperto nell’area di professionalizzazione anno scolastico 2008/9 per il modulo: Laboratorio sulla tipicità 30 ore</p> <p>Docente-Esperto nell’area di professionalizzazione anno scolastico 2008/9 per il modulo: Caratteristiche dell’offerta ristorativa: ricerca e progettazione di modelli innovativi 60 ore</p> <p>Docente-Esperto nell’ambito del progetto “I POPOLI A TAVOLA” ART. 9 anno scolastico 2009/10 15 ore</p> <p>Docente-Esperto nell’area di professionalizzazione anno scolastico 2010/11 per il modulo:</p>

	<p>Le composizioni scenografiche da buffet:sculture vegetali 36 ore presso l' IPS "M. Perrone" di Castellaneta TA</p> <p>Docente-Esperto nell'ambito del progetto di PROMOZIONE Percorsi sperimentali di alternanza scuola lavoro "Promotore della cucina pugliese dall'accoglienza alla Gestione" anno scolastico 2010/11 20 ore</p> <p>Docente-Esperto nell'area di professionalizzazione anno scolastico 2010/11 per il modulo: L'organigramma e le responsabilità nell'azienda di ristorazione collettiva ore 15</p> <p>Docente-Esperto nell'area di professionalizzazione anno scolastico 2010/11 per il modulo: Tipologie di ristorazione collettiva: commerciale, sociale, istituzionale ore 15 + 15</p> <p>Docenza nell'ambito del progetto P.O.R. Puglia FSE 2007/13 Lotta alla dispersione scolastica cod. Por 0713i10ba08 8"Il dolce Studiare" ore 16</p> <p>Docente-Esperto nell'ambito del progetto "Spezie ed Erbe Aromatiche Crocevia di Culture" ART. 9 anno scolastico 2011/12 ore 12</p> <p>Docente-Esperto nell'ambito del progetto "Laboratorio" ART. 9 anno scolastico 2011/12 ore 30</p> <p>Docente-Esperto nell'ambito del progetto "Tecniche di preparazione e cottura dei cibi" nell'ambito del corso "ADDETTO ALLA PREPARAZIONE E COTTURA DEI CIBI" - P.O. Puglia F.S.E. 2007 - 2013 - Asse IV "Capitale Umano" - Determina Dirigenziale n. 281.FPF del 20/12/2010 pubblicata sul BURP n. 194 del 30/12/2010 - POR0713IV10BA9.9 - CUP B35E10002670004 - MIR FS4.210338 ore 45 anno sc. 2011/12</p> <p>Docente-Esperto nell'ambito del progetto "Un dolce risveglio – Pasticciere artigiano" POR 0713v1007-9-10 ore 45</p> <p>Docente Esperto nell'ambito del progetto ALTERNANZA SCUOLA LAVORO "Le nuove tendenze nella ristorazione- la cucina vegana e vegetariana" anno scolastico 2015/16 6 ore</p> <p>Docente Esperto nell'ambito del progetto ALTERNANZA SCUOLA LAVORO "Food and cake design" anno scolastico 2015/16 15 ore</p> <p>Tutor nell'ambito del progetto "Un dolce risveglio – Pasticciere artigiano" POR 0713v1007-9-10 ore 260</p> <p>Facilitatore del Piano Integrato d'Istituto -P.O.N. 2007-2013-Anno scolastico 2008/2009</p> <p>Facilitatore del Piano Integrato d'Istituto -P.O.N. 2007-2013-Anno scolastico 2009/2010</p> <p>Facilitatore del Piano Integrato d'Istituto -P.O.N. 2007-2013-Anno scolastico 2010/2011</p> <p>Facilitatore del Piano Integrato d'Istituto -P.O.N. 2007-2013-Anno scolastico 2011/2012</p> <p>Facilitatore del Piano Integrato d'Istituto -P.O.N. 2007-2013-Anno scolastico 2012/2013</p> <p>Facilitatore del Piano Integrato d'Istituto -P.O.N. 2007-2013-Anno scolastico 2013/2014</p> <p>Docente ESPERTO POR puglia "Mani in pasta" presso Ente di formazione professionale PLOTEUS (106 ore)</p> <p>Docente ESPERTO progetto "Operatore/trice per l'approvvigionamento della cucina" la conservazione e trattamento delle materie prime e la preparazione dei pasti presso Ente di formazione professionale PLOTEUS (60 +16)</p> <p>Docente -esperto presso European University for Turism di Tirana(Albania) per la disciplina "Practical Laboratory III" (60 ore) A.A. 2010/2011</p> <p>Tutor nell'ambito del progetto di PROMOZIONE Percorsi sperimentali di alternanza scuola lavoro "Addetto alla produzione eco-gastronomica" anno scolastico 2012/13 20 ore</p> <p>Tutor nell'ambito del progetto di PROMOZIONE Percorsi sperimentali di alternanza scuola lavoro "Addetto alla promozione dell'enogastronomia dall'accoglienza alla vendita" anno scolastico 2014/15 16 ore</p> <p>Docente esperto progetti relativi alle aree a rischio –Art. 9 modulo "Keep fit Sport e alimentazione" anno scolastico 2014/15 n. ore 10</p> <p>Docente esperto – referente Corso di cucina "L'alimentazione dello sportivo e la cucina del benessere"- Ipsseo "A. Consoli – Associazione sportiva Atletica castellana "Freedogs" ore 24</p> <p>Docente esperto percorso Alternanza Scuola lavoro c/o Ipsseo Consoli classi 5. "Food and Cake design" ore 36 anno scolastico 2016/17</p> <p>Tutor Percorso di Alternanza scuola lavoro classe 3 Pasticceria A anno scolastico 2016/17</p>
--	---

	<p>Docente nell'ambito del progetto di PROMOZIONE PERCORSI SPERIMENTALI DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO presso I.I.S.S. "Perrone" di Castellana (TA) anno scolastico 2017/18 60 ore</p> <p>Docente di percorsi di formazione culinaria presso l'Istituto di alta formazione del gusto alimentare <b>Eccelsa</b> Alberobello (BA) 160 ore</p> <p>Docente di percorsi di formazione culinaria presso l'Istituto di alta formazione del gusto alimentare Eccelsa di Alberobello (BA) dal 2016 a tutt'oggi 160 ore</p> <p>Docente di percorsi di formazione culinaria presso SAMAFORM Ente di Formazione Professionale accreditato Regione Puglia Sede Operativa Via dei Gladioli, 2 – sede operativa 74018 – Palagianello (Ta), nell'ambito del progetto formativo finanziato dal POR PUGLIA - FESR FSE 2014/2020 - approvato con Decisione C(2015) 5854 del 13/08/2015, Asse prioritario X - Azione 10.6 – Regione Puglia Avviso n. 4/2016 - "Piani Formativi Aziendali", A.D. n. 1527 del 15/12/2017, pubblicato in BURP n. 147 del 28/12/2017. Il tema del corso è "Ecosostenibilità dell'impresa" 70 ore</p>
--	---

## ULTERIORI INFORMAZIONI

Componente del gruppo operativo del Piano Integrato d'Istituto nell'ambito della Programmazione dei Fondi Strutturali 2007/2013 dell'IPSSAR di Castellana Grotte in qualità di attore attivo deputa alla predisposizione del Piano Integrato d'Istituto e del Piano Operativo di ogni singola azione.  
Annualità 2007/08 – 2008/09 – 2009/10 – 2010/11 – 2011/12 – 2012/13 – 2013/14

### ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Diploma conseguito
- Qualifica conseguita

Istituto Profess. Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Brindisi"  
Via Appia  
Diploma Maturità di "Tecnico delle Attività Alberghiere"  
Diploma di Qualifica professionale "Addetto ai servizi di Cucina"

### ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

*Competenze non precedentemente indicate.*

**Autore del libro di testo di Tecnica dei servizi e pratica operativa di cucina "Chef Gourmet Laboratorio di cucina" edito dalla Liviana-De Agostini scuola (VOLUME, RICETTARIO, GUIDA DIDATTICA E SITO INTERNET) Pagine: 384+160+ 96**

### CORSI DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

1. Dispersione scolastica
2. Le funzioni obiettivo
3. Legge 626/94
4. Sicurezza sul lavoro
5. La programmazione modulare
6. Il nuovo Esame di Stato
7. Autocontrollo e haccp
8. Sperimentazione dell'autonomia: la flessibilità nelle scelte organizzative e didattiche
9. La formazione impossibile: obbligo o opportunità? Piano territoriale per l'infanzia e l'adolescenza
10. La rete delle scuole che promuovono la salute
11. Valutazione del sistema Italiano di Istruzione
12. Lingua tedesca
13. La rete Italiana delle Imprese Formative Simulate
14. I percorsi di stage e tirocinio in percorsi di impresa formativa simulata
15. Diffusione e Utilizzo del sistema Informativo Gestione Progetti Pon
16. Numerosi corsi di aggiornamento culinario effettuati in Italia e all'estero
17. Corso di aggiornamento per Insegnanti tecnico pratici degli Istituti Alberghieri di 76 ore tenutosi presso "ALMA" Scuola Internazionale di Cucina Italiana tenutosi dal 24 al

28/10/2005 e dal 21 al 25/10/2005

18. Partecipazione a numerosi seminari in merito all'alimentazione dello sportivo
19. Corso di formazione Formatori-Master Chef organizzato dall'Ass. Italiana Formatori 25 ore anno 2017
20. Competenze digitali e Didattica inclusiva (Digita-afa8) Pearson Italia anno 2017 n. 20 ore

**Consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi (D.P.R. 445/2000 artt. 46; 47; 76), dichiaro che quanto sopra corrisponde a verità. Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003, al D. Lgs. 101/2018 e in relazione al Regolamento UE 2016/679 esprimo il consenso al trattamento dei dati contenuti nel presente curriculum, dichiarando inoltre di essere informato/a che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e che a riguardo competono al/ alla sottoscritto/a tutti i diritti previsti dalle citate disposizioni di legge.**

**FIRMA**

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Paolo Manzoni', written over a light grey rectangular background.