

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome
Indirizzo
Telefono
Fax
E-mail

Nazionalità
Data di nascita

VITIELLO Luigi

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Dall'anno scolastico 2004/2005 a tutt'oggi docenza con contratto a tempo indeterminato presso I.P.S.S.A.R. "Manlio Rossi-Doria" Avellino
- Dall'anno scolastico 1998/1999 al 2003/2004 docenza con contratto a tempo determinato presso I.P.S.S.A.R. "Manlio Rossi-Doria" Avellino
- Dal dicembre 1997 ad oggi titolare e food and beverage manager del ristorante Pozzillo sito in Serino Av.
- Da marzo a dicembre 1997 Chef di cucina del ristorante HotelSerino -Serino Av.
- Dal 1993 al 1997 chef di cucina presso il ristorante "La Perla" sito a San Gennaro Vesuviano (Na).
- Anno scolastico 1991\92 docenza con contratto a tempo indeterminato presso I.P.S.S.A.R. San Pellegrino Terme (Bg).
- Nel 1992 chef di partita nella stagione estiva lavorativa presso "Hotel La Palma" Capri
- Nel 1991 chef di cucina presso il ristorante "La Perla" San Gennaro.
- Nel 1990 chef di cucina presso il ristorante "Le Murelle" sito a Montalto Di Castro (Vt).
- Nel 1989 chef di partita nella stagione estiva lavorativa presso "Hotel La Residenza" Capri
- Nel 1988 stagione estiva come chef presso la Pensione "Le Sirene" Positano.
- Nel 1987 stagione estiva come chef presso "Hotel Marcaneto" Scario.
- Nel 1986 stagione estiva come commis di cucina presso ristorante "El Bimbo" Ottaviano
- Dal 1983\84 dichiaro di aver maturato numerose esperienze professionali presso varie strutture ristorative ricoprendo incarichi di commis, chef unico ecc. presso l'Hotel La Giara, Hotel Il Rosone, ristorante La Rosa Rossa, ristorante Il Girarrosto, Boscotrecase; ristorante Onda D'Oro, Capri; Grand'Hotel Monte Faito.
- Dal 2008 Presidente Cooperativa Sociale Monte D'Oro

- Collaborazione progetto sulla “Gastronomia del ‘600” effettuato per la Provincia di Avellino nell’ambito del P.O.R. Campania “Perle Barocche”
- Collaborazione progetto sulla Cucina Barocca effettuato per l’E.P.T. di Avellino nell’ambito del P.O.R. Campania “Fuoco Barocco”
- Collaborazione progetto Cucina dell’Antica Roma effettuato per il Museo Provinciale di Avellino nell’ambito della “Settimana della Cultura”
- Collaborazione progetto “Il Risorgimento a tavola” effettuato per il Museo Provinciale di Avellino
- Docenza di laboratorio Progetto di cucina presso Casa Circondariale di Bellizzi
- Docenza di laboratorio Progetto di cucina presso Centro recupero per tossicodipendenze “La Casa sulla roccia” Avellino

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Diploma di maturità di “Tecnico delle attività Alberghiere”, conseguito nell’anno scolastico 1988/1989 presso l’Istituto Professionale Alberghiero di Stato “L. De’Medici”Ottaviano - Napoli.
- Qualifica di “Operatore addetto ai servizi di Cucina” conseguita nel 1986/1987, presso l’Istituto Alberghiero “L. De’ Medici” Ottaviano Napoli.
- Corso di Formazione Professionale “Direttore di Cucina” presso l’Istituto Professionale Alberghiero di Stato “L. De’Medici” Ottaviano - Napoli. 1994
- Abilitazione all’esercizio della professione di “Sommelier Professionista” presso l’Associazione Italiana Sommeliers conseguita nel 1999.
- Corso di formazione di primo livello su “Norme aziendali di igiene ed infezioni, intossicazioni e tossificazioni alimentari”- H.A.C.C.P., presso l’I.P.S.S.A.R. Avellino anno scolastico 2002/2003
- Corso di formazione “Operatore Informatico per il Settore Cucina ed Agro – Alimentare” in attuazione dell’intervento di formazione PON Misura 3 azione 3.2 2004 “La scuola per lo Sviluppo” presso I.P.S.S.A.R. “Manlio Rossi-Doria” Avellino per un totale di 18 ore.
- Corso di formazione “Operatore Informatico per il Settore Cucina ed Agro – Alimentare” in attuazione dell’intervento di formazione PON Misura 3 azione 3.2 2004 “La scuola per lo Sviluppo” presso I.P.S.S.A.R. “Manlio Rossi-Doria” Avellino per un totale di 18 ore
- Corso di formazione “Laboratorio creativo di bar”. PON Misura 3 azione 3.2 2004 “La scuola per lo Sviluppo” presso I.P.S.S.A.R. “Manlio Rossi-Doria” Avellino per un totale di 18 ore.
- Patente Europea E C D L Computer
- Inglese livello B2 International Qualification from EDI
- Corso di Perfezionamento e di Aggiornamento Professionale “Lavagna Interattiva Multimediale (LIM) e le nuove tecnologie per l’insegnamento” Università Degli Studi Giustino Fortunato 2012/13
- Dal 1989, iscritto alla Federazione Italiana Cuochi, con la qualifica di socio professionista.
- Dal 1997, iscritto all’Associazione Italiana Sommeliers.
- Dal 1998, eletto presidente dell’ A.C.A. Associazione Cuochi Avellinesi mandato 1998/2002, 2002/2006, 2006/2010,2010/2014, 2014/2018, 2018/2022.
- Dal 2002, eletto vicepresidente U.R.C.C. Unione Regionale Cuochi Campania.
- Dal 2010, eletto Presidente U.R.C.C. Unione Regionale Cuochi

Campania mandato 2010/2014, 2014/2018, 2018/2022.

- Primo Premio classificata Prima regione d'Italia anno 2018-2019-2020-2021-2022 Federazione Italiana Cuochi
- Medaglia d'argento Team URCC Mondiali di cucina Lussemburgo 2018
- Medaglia d'oro Cucina calda Team Associazione Cuochi Avellinesi
- Campionati Italiani di Cucina FIC
- Dal 2009 vice-presidente Centro recupero per tossicodipendenze "La Casa Sulla Roccia" Avellino
- Dal 2016 Presidente Centro recupero per tossicodipendenze "La Casa Sulla Roccia" Avellino
- Pubblicazione del libretto di informazione e didattica "Creatività in cucina" Nell'ambito del progetto PON FSE 2000/2006 - Misura 3 azione 3.2 "Laboratorio creativo di bar", "Laboratorio creativo di decorazione", "Informatica in cucina"
- Pubblicazione della rivista illustrata "Itinerario GastronomicoIrpino" Elio Sellino Editore
- Pubblicazione del ricettario "In cucina con gli chef" con l'associazione cuochi avellinesi.
- Pubblicazione del volume "Il giardino degli odori" Ministero dei Beni Culturali presso il Carcere Borbonico di Avellino.
- Collaborazione con il Ricettario "100% Bollicine" - La cucina italiana - Cinzano
- Collaborazione programmi di cucina Tv Locali ITV- PIUENNE-
- Collaborazione Radio Televisione Italiana nella trasmissione "La vita in diretta"
- Collaborazione Radio Televisione Italiana nella trasmissione "Uno Mattina estate"
- Collaborazione Radio Televisione Italiana nella trasmissione "Geo & Geo"
- Collaborazione Radio televisione Italiana nella trasmissione "Linea verde- Radici oro rosso"
- Relatore convegni presso Tenuta Ippocrate "Cucina e medicina", "L'olio di oliva"
- Tutor e docente dei progetti della Terza Area svoltisi presso l'I.P.S.S.A.R. "Manlio Rossi- Doria" Avellino a. s. 2002-2003
- Tutor e docente dei progetti della Terza Area svoltisi presso l'I.P.S.S.A.R. "Manlio Rossi- Doria" Avellino a. s. 2003-2004
- Tutor e docente dei progetti della Terza Area svoltisi presso l'I.P.S.S.A.R. "Manlio Rossi- Doria" Avellino a. s. 2004-2005
- Tutor e docente dei progetti della Terza Area svoltisi presso l'I.P.S.S.A.R. "Manlio Rossi- Doria" Avellino a. s. 2005-2006
- Tutor e docente dei progetti della Terza Area svoltisi presso l'I.P.S.S.A.R. "Manlio Rossi- Doria" Avellino a. s. 2006-2007
- Tutor e docente dei progetti della Terza Area svoltisi presso l'I.P.S.S.A.R. "Manlio Rossi- Doria" Avellino a. s. 2007-2008
- Tutor e docente dei progetti della Terza Area svoltisi presso l'I.P.S.S.A.R. "Manlio Rossi- Doria" Avellino a. s. 2008-2009
- Tutor e docente dei progetti della Terza Area svoltisi presso l'I.P.S.S.A.R. "Manlio Rossi- Doria" Avellino a. s. 2009-2010
- Responsabile di laboratorio di cucina, responsabile organizzativo e referente delle attività laboratoriali dall'a. s. 2004-2005 a tutt'oggi presso l'I.P.S.S.A.R. "Manlio Rossi- Doria" Avellino
- Tutor e docente nei progetti di Alternanza Scuola Lavoro "La dieta mediterranea" presso l'I.P.S.S.A.R. "Manlio Rossi- Doria" Avellino a.s.2010/11
- Tutor e docente nei progetti di Alternanza Scuola Lavoro "La dieta mediterranea" presso l'I.P.S.S.A.R. "Manlio Rossi- Doria" Avellino a.s.2011/12
- Tutor e docente nei progetti di Alternanza Scuola Lavoro "La dieta

- mediterranea” presso l’I.P.S.S.A.R. “Manlio Rossi- Doria” Avellino a.s.2012/13
- Tutor e docente nei progetti di Alternanza Scuola Lavoro “La dieta mediterranea”presso l’I.P.S.S.A.R. “Manlio Rossi- Doria” Avellino a.s.2013/14
 - Docente nel progetto “Lezioni di gusto” presso l’I.P.S.S.A.R. “Manlio Rossi- Doria” Avellino a.s. 2013/14
 - Componente commissione gite, visite guidate, stage, sopralluoghi aziendali e gare di settore a. s. 2009/2010 presso l’I.P.S.S.A.R. “Manlio Rossi- Doria” Avellino
 - Componente commissione gite, visite guidate, stage, sopralluoghi aziendali e gare di settore ’a. s. 2010/2011 presso l’I.P.S.S.A.R. “Manlio Rossi- Doria” Avellino
 - Componente commissione committenze esterne presso l’I.P.S.S.A.R. “Manlio Rossi- Doria” Avellino a.s.2010/11
 - Componente commissione committenze esterne presso l’I.P.S.S.A.R. “Manlio Rossi- Doria” Avellino a.s.2011/12
 - Componente commissione committenze esterne presso l’I.P.S.S.A.R. “Manlio Rossi- Doria” Avellino a.s.2012/13
 - Componente Consiglio d’Istituto IPSSAR Manlio Rossi-Doria Av.
 - 2013/14 ad oggi
 - Componente di Giunta IPSSAR Manlio Rossi-Doria 2013/14 ad oggi
 - Docente, tutor, componente del gruppo di progetto nei vari progetti P.O.N. attuati presso l’I.P.S.S.A.R. “Manlio Rossi- Doria” Avellino:dall’a. s. 2003-2004 a tutt’oggi
 - Progetto PON C4 “Puntare in alto” a.s. 2008/09 Tutor
 - Progetto PON C4 “Chef gourmet” a.s. 2010/11 Tutor
 - Progetto PON C4 “L’arte del mangiar bene” a.s. 2011/12 Tutor
 - Progetto PON C5 “Enogastronomia” a.s. 2011/12 Tutor
 - Progetto PON C4 “Puntare in alto” a.s. 2008/09 Docente
 - Progetto PON D1 “ Tecnologie didattiche di informativa” a.s. 2008/09 corsista
 - Progetto PON C5 “ Nuovo Chef Gourmet” a.s. 2012/13 . Docente.
 - Progetti PON C5 del Piano Operativo Nazionale a.s. 2011/12 Tutor d’Obiettivo
 - Progetto PON Tutor Aziendale C-5-FSE -2013- 433"HOTEL ENGINEERING”Istituto Comprensivo ISS “G: RONCA” SOLOFRA. a.s.2013/14
 - Docente nel percorso alternativo sperimentale (PAS) “Operatore addetto alla ristorazione settore cucina pizzeria” presso l’I.P.S.S.A.R. “Manlio Rossi- Doria” Avellino nell’a. s. 2007/2008
 - Tutor e docente nel progetto “PANE PIZZA E DINTORNI” a. s. 2008-2009 giunta presso l’I.P.S.S.A.R. “Manlio Rossi- Doria” Avellino
 - Tutor e docente nel progetto “Scuole aperte” dall’a. s. 2008/2009 al 2009/2010 presso l’I.P.S.S.A.R. “Manlio Rossi- Doria” Avellino
 - Componente del Consiglio d’Istituto dall’a. s. 2008/2009 a tutt’oggi presso l’I.P.S.S.A.R. “Manlio Rossi- Doria” Avellino
 - Tutor docenti immessi in ruolo a. s. 2007/2008 presso l’I.P.S.S.A.R. “Manlio Rossi- Doria” Avellino
 - Componente RSU Scuola dall’a. s. 2004/2011
 - Compone Componente commissione orario dall’a. s. 2009/2010 al 2013/14 presso l’I.P.S.S.A.R. “Manlio Rossi- Doria” Avellino
 - Componente giunta presso l’I.P.S.S.A.R. “Manlio Rossi- Doria” Avellino dal 2013/14 a tutt’oggi.
 - Rappresentante dei “Lavoratori nell’ambito della commissione sicurezza” a. s. 2008/2009 presso l’I.P.S.S.A.R. “Manlio Rossi- Doria” Avellino
 - Responsabile sicurezza e primo soccorso dall’a. s. 2009/2010 presso l’I.P.S.S.A.R. “Manlio Rossi- Doria” Avellino
 - Responsabile dei laboratori di cucina e del magazzino presso l’I.P.S.S.A.R. “Manlio Rossi- Doria” Avellino sede di Valle A.S. 2003/2004 ad oggi
 - Componente commissione orario dall’a. s. 2009/2010 all’a.s. 2013/14 presso l’I.P.S.S.A.R. “Manlio Rossi- Doria” Avellino
 - Referente funzione strumentale Area 2 Gestione Alternanza Scuola

Lavoro presso l'I.P.S.S.A.R. "Manlio Rossi- Doria" Avellino
A.S.2013/2014

- Tutor scolastico Alternanza Scuola Lavoro dall'a. s. 2013/2014 all'a.s. 2017/18 presso l'I.P.S.S.A.R. "Manlio Rossi- Doria" Avellino
- Tutor scolastico PCTO- PFI dall'a. s. 2018/2019 all'a.s. 2021/22 presso l'I.P.S.S.A.R. "Manlio Rossi- Doria" Avellino

MADRELINGUA **ITALIANA**

ALTRE LINGUE

	FRANCESE	INGLESE
• Capacità di lettura	BUONA	DISCRETA
• Capacità di scrittura	BUONA	DISCRETA
• Capacità di espressione orale	BUONA	DISCRETA

PATENTE O PATENTI Patente di guida
Patente Certificato ECDL European Computer