



Curriculum Vitae Europass



Informazioni personali

Nome(i) / Cognome(i)

Nome: Gianni Cognome: Calandrini

Cittadinanza

Italiana

Data di nascita

17/04/1968

Sesso

Maschile

Occupazione desiderata/Settore professionale

In settori pubblici e/o privati che si occupino di formazione tecnico-professionale in ambito alberghiero ristorativo.

Esperienza professionale

A.S. 2022-2023: Docente c/o I.I.S. Di Poppa-Rozzi. Funzione Strumentale e Tutor P.C.T.O.

A.S. 2021-2022: Docente c/o I.I.S. Di Poppa-Rozzi. Funzione Strumentale e Tutor P.C.T.O.; Tutor progetto P.O.N.

A.S. 2020-2021: Docente c/o I.I.S. Di Poppa-Rozzi. Funzione Strumentale e Tutor P.C.T.O.

A.S. 2019-2020: Docente c/o I.I.S. Di Poppa-Rozzi Tutor P.C.T.O.

A.S. 2018-2019: Docente c/o I.I.S. Di Poppa-Rozzi Tutor P.C.T.O.

A.S. 2017-2018: I.P.S.S.A.C.T. "L. Di Poppa" di Teramo

A.S. 2016-2017: I.P.S.S.A.C.T. "L. Di Poppa" di Teramo. Tutor Formazione Docente (tutoraggio in attività Peer to Peer con il docente neo immesso Roberto Sterlicchi); Responsabile del Laboratorio di Sala e Bar; Membro Commissione Interna avvio del procedimento e la valutazione delle offerte; Responsabile, Coordinatore e Tutor Progetti: "Maître & Sommelier" e "Latte Art e Bartender Free Style".

A.S. 2015-2016: I.P.S.S.A.C.T. "L. Di Poppa" di Teramo. Funzione strumentale alternanza scuola-lavoro; Referente del "Progetto Eventi".

A.S. 2014-2015: I.P.S.S.A.C.T. "L. Di Poppa" di Teramo. Funzione strumentale alternanza scuola-lavoro; Tutor Scolastico presso il Ristorante Fratelli La Bufala a Londra per il progetto "Ambasciatori del Gusto"

A.S. 2013-2014: I.P.S.S.A.C.T. "L. Di Poppa" di Teramo. Funzione strumentale al Piano dell'Offerta Formativa (Funzione strumentale "Rapporti Scuola - Territorio, Eventi"); *Componente del Consiglio d'Istituto*; Referente Programma FIXO S & U; Tutor Alternanza Scuola – Lavoro; Coordinatore di classe; Docenza Adeguamento curriculum qualifiche regionali.

A.S. 2012-2013: I.P.S.S.A.C.T. "L. Di Poppa" di Teramo. Funzione strumentale Rapporti Scuola-Territorio, Eventi; Tutor Scolastico presso l'Istituto Italiano di Cultura a Londra per il progetto "Ambasciatori del Gusto"; *Componente del Consiglio d'Istituto*; Coordinatore Classi Terminali; Responsabile – Coordinatore Bar Didattico; Docenza Adeguamento curriculum qualifiche regionali.

A.S. 2011-2012: I.P.S.S.A.C.T. "L. Di Poppa" di Teramo. Docente Referente Progetto Qu.A.Li. – TOUR. II. "Qualified Abilities Linked To Tourism II"; Funzione strumentale Area 4 "Rapporto Scuola – Territorio – Eventi" (alternanza scuola-lavoro); *Componente del Consiglio d'Istituto*; Coordinatore del Progetto "Scuola in carcere" e rappresentante del Dirigente Scolastico in caso di assenza o impedimento; Docente Referente del Progetto del MIUR "Educazione Ambientale"; Tutor dell'alternanza scuola - lavoro e dei Progetti: Bartender, Bar gastronomo e Scuola aperta al territorio; *Docente Modulo del Progetto "Bartender"*; *Docente del modulo 1 Finalità e Struttura Della Simulazione D'Impresa.*

A.S. 2010-2011: I.P.S.S.A.C.T. "L. Di Poppa" di Teramo F.S. Formazione Professionalizzazione Stage ed Alternanza Scuola-Lavoro; *Componente del Consiglio d'Istituto*; Coordinatore di classe.

A.S. 2009-2010: I.P.S.S.A.C.T. "L. Di Poppa" di Teramo. Coordinatore dei servizi di Sala-Bar; Coordinatore Formazione Professionalizzazione Stage ed Alternanza Scuola-Lavoro; Membro del Consiglio D'Istituto Coordinatore di classe.;

	<p>Date</p> <p>A.S. 2008-2009: I.P.S.S.A.C.T. "L. Di Poppa" di Teramo. Responsabile di dipartimento dei servizi di Sala-Bar; Coordinatore Formazione Professionalizzazione Stage ed Alternanza Scuola-Lavoro; Componente del Consiglio D'Istituto.</p> <p>A.S. 2007-2008: I.P.S.S.A.C.T. "L. Di Poppa" di Teramo. Coordinatore – Responsabile di dipartimento dei servizi di Sala-Bar; Referente coordinatore commissione visite guidate e viaggi d'istruzione; Docente Modulo di Enologia e Tutor Area di Professionalizzazione; Componente del Consiglio D'Istituto; Referente Coordinatore Commissione Orientamento e Promozione D'Istituto; Coordinatore di classe.</p> <p>A.S. 2006-2007: I.P.S.S.A.C.T. "L. Di Poppa" di Teramo. Coordinatore – Referente dei servizi di Sala – Bar; Componente Commissione Formazione Professionalizzazione Stage; Componente della Commissione Acquisti – Eventi Gastronomici; Referente coordinatore commissione visite guidate e viaggi d'istruzione; Referente Coordinatore Commissione Orientamento e Promozione D'Istituto; Tutor Formazione Docente (tutoraggio in attività Peer to Peer per i docenti neo immessi: Ferri, Gargano, De Berardinis e Urraro); Coordinatore manifestazione "Il Veneto incontra L'Abruzzo".</p> <p>A.S. 2005-2006: I.P.S.S.A.C.T. "L. Di Poppa" di Teramo. Coordinatore dei servizi di Sala-Bar; Componente della Commissione e Referente Eventi; Coordinatore Commissione Orientamento e Promozione D'Istituto.</p> <p>A.S. 2004-2005: I.P.S.S.A.C.T. "L. Di Poppa" di Teramo. Coordinatore dei servizi di Sala-Bar; Componente Commissione Professionalizzazione; Componente Commissione Orientamento e Promozione D'Istituto; Componente Commissione Eventi; Coordinatore di classe; Docente del Corso "Barman - Cameriere" e Docente del corso Barman / Panettiere nell'ambito del Progetto "Alternanza Scuola – Lavoro".</p> <p>A.S. 2003-2004: I.P.S.S.A.C.T. "L. Di Poppa" di Teramo Coordinatore dei servizi di Sala-Bar; Commissione Orientamento e Promozione D'Istituto</p> <p>A.S. 2002-2003: I.P.S.S.A.R. "P. Artusi" di Recoaro Terme (VI). Componente del Consiglio D'Istituto.</p> <p>A.S. 2001-2002: I.P.S.S.A.R. "P. Artusi" di Recoaro Terme (VI). Componente del Consiglio D'Istituto; Coordinatore di Classe.</p> <p>A.S. 2000-2001: I.P.S.S.A.R. "P. Artusi" di Recoaro Terme (VI). Componente del Consiglio D'Istituto; Tutor Formazione Professionalizzazione e Stage.</p> <p>A.S. 1999-2000: I.P.S.S.A.R. "P. Artusi" di Recoaro Terme (VI). Componente del Consiglio D'Istituto; Coordinatore di Classe; Tutor Formazione Professionalizzazione e Stage; Premiato dal Dirigente Scolastico con un'attestazione di stima e la consegna del Lodevole Servizio.</p> <p>A.S. 1998-1999: I.P.S.S.A.R. "P. Artusi" di Recoaro Terme (VI). Componente Commissione Eventi.</p> <p>A.S. 1997-1998: I.P.S.S.A.R. "P. Artusi" di Recoaro Terme (VI). Componente Commissione Eventi.</p> <p>Dal 1982 al 1997: Esperienze in diverse aziende alberghiere - ristorative nel settore sala e vendita ed anche titolare di bar.</p>
<p>Lavoro o posizione ricoperti</p>	<p>Negli anni sono stato:</p> <p>Tutor e coordinatore stage Alternanza Scuola-Lavoro e P.C.T.O. 2017/2020</p> <p>Responsabile-coordinatore "Ambasciatori del gusto nel Mondo" dal 2012 ad oggi.</p> <p>Coordinatore progetto "Stage in Canada 2017";</p> <p>Responsabile eventi 2005/2007 e 2013- 2015 -2016;</p> <p>Coordinatore della commissione orientamento dal 2003 al 2008;</p> <p>Coordinatore in commissione viaggi dal 2006 al 2007;</p> <p>Coordinatore di classe 2001 – 2004 – 2007 – 2008 - 2010;</p> <p>Coordinatore di reparto dal 2004 al 2010;</p> <p>Responsabile dei laboratori dal 2004 al 2010;</p> <p>Responsabile professionalizzazione dal 2007 al 2011;</p> <p>Componente rappresentante docenti nel Consiglio D'Istituto del Di Poppa-Rozzi dal 2007 al 2011;</p> <p>Responsabile e coordinatore per il ns Istituto Evento gastronomico "Il Gusto di un momento: incontro con i sapori della cucina teramana" c/o la Fiera del Tempo Libero di Bolzano dal 24 al 27 aprile 2014.</p> <p>Responsabile e coordinatore per il ns Istituto progetto Vinitaly 2004/2010 e 2015;</p> <p>Responsabile- coordinatore Servizio di sala del "Ristorante dei Parchi" al Park Life di Roma 2007;</p> <p>Responsabile e coordinatore progetto "Il laboratorio del gusto" 2008;</p> <p>Responsabile-coordinatore "Ambasciatori del gusto a Londra 2012 e 2014";</p> <p>Responsabile e coordinatore progetti "Bartender, "Maître & Sommelier", "Latte art" dal 2006;</p> <p>Componente rappresentante docenti nel Consiglio D'Istituto dell'Istituto Pellegrino Artusi di Recoaro Terme (VI) dal 1999 al 2003;</p> <p>Coordinatore Progetto vincitore Simulimpresa 2013 l'albergo diffuso "L'ultimo avamposto";</p> <p>Socio Maître Effettivo A.M.I.R.A. (Associazione Maître Italiana Ristoranti Alberghi), già formatore e dal 2020 vice-fiduciario per la Sezione Abruzzo-Molise nonché delegato per il mio Istituto da più anni.</p>

Istruzione e formazione

Date

Titolo della qualifica rilasciata
Principali tematiche/competenze professionali possedute

A.S. 2007/2008: Diploma di Maturità come Tecnico delle Attività Alberghiere conseguito presso l'istituto professionale alberghiero di Stato di Pescara.

A.S. 2004/2005: Diploma di Qualifica settore Sala-Bar conseguito presso l'istituto professionale alberghiero di Stato di Pescara.

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione
Livello nella classificazione nazionale o internazionale

Corsi di Formazione e Seminari:

Dal 25/10/2022 al 08/11/2022: ERASMUS + JOB SHADOWING in Finlandia

23/04/2021: "La gestione della salute e sicurezza nelle istituzioni scolastiche e la cultura della prevenzione".

31/03/2021: L'istruzione Professionale risorsa per una scuola aperta al territorio.

18/03/2021: Cosa sapere e come aderire al fondo di previdenza complementare della scuola.

10/03/2021: Emergenza Covid-19: I vaccini cultura della prevenzione.

07-08/2017: "Food Experience" presso l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo – Bra (CN).

02-04/03/2016: "Comunicazione E Vendita" presso l'I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" di Fiuggi.

12/2015: "Tecnologie avanzate del turismo 3.0" appartenente al progetto "Laboratori per nuovi orizzonti turistici".

23/09/2015: Legge 107: "Alternanza Scuola Lavoro ed Impresa Simulata.

12-19/11/2014: Corso regionale di Formazione per l'Alternanza Professionale presso l'I.P.S.I.A.S. "Di Marzio – Michetti" di Pescara.

07-09/10/2014: Corso Formatori - Docenti A.M.I.R.A. (Associazione Maîtres Italiana Ristoranti Alberghi) ad Alcamo (TP).

24/01/2014: Formazione per "LAVORATORI" dal 23/01/2013 al 24/01/2014.

04/04/2013: "Formazione Dei Formatori" (Progetto "Simulazione Di Impresa").

07-08/05/2012: "Il Prosecco: un prodotto di qualità e di eccellenza in campo enologico".

11/04/2011: Master Liquid Diamond Orzel (A.I.B.E.S.) a Firenze.

Master Bacardi (A.I.B.E.S.) a Bari

Madrelingua(e)

Precisare madrelingua(e): Italiano

Altra(e) lingua(e)

Inglese - Francese

Autovalutazione

Livello europeo (*)

Lingua

Lingua

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
I	A1	I	A2	I	A1	I	A1	I	A1
F	A2	F	A2	F	A2	F	A2	F	A2

Capacità e competenze sociali

Capacità di lavorare in gruppo maturata in molteplici situazioni in cui era indispensabile la collaborazione tra figure diverse. Capacità di adeguamento ad ambienti multiculturali.

Capacità e competenze organizzative

Buona capacità organizzativa ed attitudine alla gestione di progetti e di gruppi maturata sia in ambito privato (durante le diverse esperienze lavorative da dipendente come da titolare, in strutture del canale horeca, ma anche in seno all'associazione maîtres italiani ristoranti alberghi in qualità di docente formatore ed oggi vice-fiduciario della sezione Abruzzo & Molise) che pubblico (durante gli anni di insegnamento con incarichi diversi dal 1997 ad oggi).

Capacità e competenze tecniche

Comunicare con gli altri possedendo buone tecniche comunicative relazionali

Capacità e competenze informatiche

Buona conoscenza dei programmi Office, del sistema operativo Windows; buona padronanza dell'utilizzo di Internet Explorer e Mozilla Firefox

Patente

Patente B

Firma

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196.

Gianni Calandrini

