

CURRICULUM VITAE - 4 pagine

DATI PERSONALI

Nome e Cognome:

Giampaolo Sardella

Luogo e data di nascita:

Canosa di Puglia, 13/02/1958

Indirizzo:

di P.

Telefono: **Cel.** [REDACTED]

Cod. Fisc.

SRDGPL58B13B619T



**CATERING & SUPPLY MANAGER, FOOD & BEVERAGE MANAGER,
CHEF CUCINA PUGLIESE, ADDETTO MENSE, GASTRONOMIC CHANSONNIER**

STUDI E FORMAZIONE

2005

- Partecipazione al Corso di Formazione denominato “Percorso formativo finalizzato alla formazione di esperti nella gestione dei rapporti con gli Italiani all'estero ed in particolare con l'Argentina” con stage a Buenos Aires, della durata di 296 ore promosso dall' Università degli Studi di Bari finanziato dal FSE, Ministero degli Affari Esteri e Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali.

2001

- Partecipazione al Corso di Formazione P.O.M. “ Sviluppo locale – Patti territoriali per l'Occupazione” Sottoprogramma 7 Nord Barese-Ofantino Azione 6.2.a “ Formazione professionale finalizzata” denominato “Imprenditori e impiegati di P.M.I.” della durata di 600 ore a titolarità IAL Puglia – SMILE Puglia – R.& S. Staff.

1978

- Diploma di Ragioneria conseguito presso l'Istituto Tecnico Statale Commerciale “L. Einaudi” di Canosa di Puglia

CONOSCENZE INFORMATICHE

- Ambiente operativo Windows XP

LINGUE STRANIERE

- Francese: modesta conoscenza della lingua scritta e parlata.
- Inglese: modesta conoscenza della lingua scritta e parlata.

ATTIVITA' PROFESSIONALI

2017

2017-2018

2017-2018

Supervisore Cucine e Sale & Pubbliche Relazioni c/o SMERALDO WEDDING Sale Ricevimenti in Canosa di Puglia

2016-2017

Manager presso " Italian Street Food " in Butapest....Organizzazione Uffici, Officine, Laboratori, Personale, Marketing, Allestimento personalizzato di N° 16 Piaggio TRERUOTE per vendita prodotti MADE IN ITALY, caffè', cappiccini, cornetti, aperitivi, panini, fritteline varie ecc. ecc.

2015-2016

lavapiatti e poi cameriere presso Ristorante " DA FRANCO " in Rastatt - GERMANIA
chef presso Ristorante LA PERGOLA MILANO, e chef a domicilio

2015- 1989

- Titolare della ditta "Ristorante Principe Boemondo" di Sardella Giampaolo con sede a Canosa di Puglia in Corso San Sabino, 92. Iscr. Camera commercio di Bari N°243281 dal 22/02/1984
Socio del Consorzio Puglia Doc - Prodotto tipico turismo enogastronomico con sede legale in Lecce

28/04/2015

Partecipazione programma telev. RAI " Porta a Porta " puntata inaugurazione EXPO promozione prodotti doc Italiani

2014 / 2015

- Docente per n° 113 del Progetto "Operatore della Ristorazione" prot. P0713IV12BT0310 a titolarità Istituto San Giuseppe, nell'ambito dei PO Puglia 2007 - 2013 ASSE IV - Capitale Umano

2013 - 2012

- Docente per n° 163 dei moduli "Tradizione e cultura del territorio", "Predisposizione di menù semplici", "Cura degli ambienti delle attrezzature ed utensili" e "Approvvigionamento, Conservazione e stoccaggio delle materie prime" del Progetto "Operatore della Ristorazione" prot. P0713IV11BT0417a titolarità Istituto San Giuseppe, nell'ambito dei PO Puglia 2007 - 2013 ASSE IV - Capitale Umano

Anno 2005

- Project Manager della manifestazione patrocinata dal Comune di Canosa di Puglia "Pane caldo e olio" con degustazione dei prodotti tipici locali

Anni 2003-2004

- Docente di "Gastronomia locale" per il corso di formazione professionale organizzato dallo CNIPA Puglia, nell'ambito dei POR Puglia Misura 3.14 Azione b

Anno 2002

- Presentazione della cucina tipica pugliese per il Programma "Linea Verde" a cura della testata televisiva RAI 1, presso Castel del Monte
- Presentazione della cucina tipica canosina per il Programma "TG3 Itinerante" a cura della testata televisiva RAI 3
- Produzione disco " MODERNO RESTAURANT " autore testi e musica. Iscrizione e socio siae dal 1989. Genere disco gastronomico swing- jazz (myspace.com - emule)
- Docente di Formazione dei formatori del Progetto CIPE denominato "Mediatore interculturale" approvato con delibera del C.I. del 26/09/2001 promosso dall'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore "L. Einaudi" di Canosa di Puglia - Annualità 2001/2002.

Anno 2000

- Socio fondatore del Consorzio misto pubblico/privato " La strada dell'olio di Castel del Monte" con sede legale in Andria
- Organizzatore e gestore del Corso amatoriale di cucina "I piatti dei nostri nonni" con degustazione finale delle pietanze elaborate e cotte nel forno a legna.

1995-1992

- Organizzazione, con relativa degustazione, di mostre e presentazioni di piatti tipici del territorio pugliese, in occasione delle manifestazioni di festeggiamento di San Sabino, Patrono di Canosa di Puglia
- Presentazione della cucina tipica canosina per il Programma "Agrisette" di Telenorba

Anni 1992-1990

- Gestione / titolare d'appalto del servizio di mensa scolastica del Comune di Canosa di Puglia, e ASL , 1200 pasti giornalieri

Anni 1983-1987 (ESTERO)

Esperienza di lavoro in Somalia est africa presso la MA.HI. General International Service

- Project Manager costruzione e gestione villaggio turistico adventure " Gesira "
- Manager logistica e catering progetto strada GAROE/BOSASO (6 mesi nel deserto dell'Ogaden) , scouting e progetto geologi 5 campi mobili in contemporanea, realizzato con i fondi FAI (fondo aiuti italiani)
- Manager pubbliche relazioni General Contract
- Organizzatore e animatore feste ed eventi, ricevimenti e fiere per Ambasciate, consolati o organizzazioni pubbliche e private

- Consulente ed esperto per industria mobili Hosoble come design Italo-Somalo, progetto e costruzione mobili a basso costo

CREDITS : Ambasciata e Consolato Italiano, DHL, Afric-Resque FAO, Villaggi SOS, Cooperazione Italiana, Università Italia, Somal- Fruit, Thechint Italia, Meridional Pesca, Tecnipetrol, Banca Mondiale, Alitalia, Oil Petrol (OXY) ecc. ecc.

Anni 1982-1988

- Conoscenza e vissuto nei seguenti paesi: Somalia, Kenya, Sudafrica, Francia,

CREDITS

Anno 2015

Partecipazione alla trasmissione televisiva " Porta a Porta " 28/5/2015 in occasione dell'inaugurazione EXPO 2015 per la promozione prodotti Tipici Italiani come Chef.Chansonnier

Anno 2010

- Intervista RAI 1 " la vita in diretta " come amico di **Lino Banfi** e Promotore della cucina pugliese (Youtube)
- Attore , ruolo del medico fiscale, nel film di **Sergio Rubini** " l'uomo nero " (trailer su youtube)
- Rassegna stampa su Google

Anno 2010 / 2005

- Routard – Guida internazionale Francia

Anno 2005

- Repubblica pagina cultura –costume 3/2/2005

Anno 2003

- Bar Giornale Rubrica "Tradizionali" a cura di Beppe Bonazzoli
- Articolo su Panorama del 24/4/2003 pag.296 come cerimoniere del gusto

Anno 2002

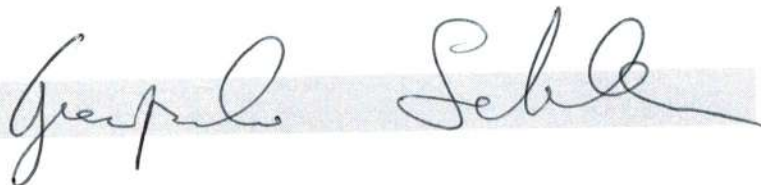
- Nomination premio "Lampara" di Trani come miglior locale preserata

Anno 2001

- Corriere della sera – Rubrica Gastronomica a cura di Paolo Mieli
- Repubblica - Rubrica Gastronomica a cura di Pizzillo
- La gazzetta del Mezzogiorno – Edizione settimanale della "Gazzetta dell'economia"
- La gazzetta del Mezzogiorno – Rubrica gastronomica diretta da Nicola Sbisà
- Impegno nel volontariato come animatore artista presso il supercarcere di Trani (gazzetta del mezzogiorno del 12/3/2001)

Anni 1994/1991

- Accademia Italiana della Cucina – Guida –

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Giuseppe Schil", is written over a light grey horizontal bar.

Autorizzazione al trattamento dei dati personali ex L.196/2003

**Disponibilità immediata , anche estero
per organizzazioni governative e non, villaggi turistici e privati**