

FORMATO EUROPEO PER IL  
CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	FULVIO PAPAGALLO
Indirizzo	VIA NAZIONALE N 147 CAP 92020 CASTROFILIPPO (AG)
Domicilio	VIA ALESSANDRO ROSSI N 114 CAP 80056 ERCOLANO (NA)
Telefono cellulare	340-3096342
E-mail	Fulviopapagallo@gmail.com
Nazionalità	ITALIANA

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date
- Nome e indirizzo datore di lavoro
- Tipo di impiego e principali mansioni

01-09-2018 A TUTT'OGGI

MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE

DOCENTE DI LABORATORIO ENOGASTRONOMICO SETTORE CUCINA  
ESERCITAZIONE PRATICA E LEZIONI TEORICHE IN CLASSE

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

01-11-2016 A 30-06-2017

IPSEOA " MARCO GAVIO APICIO" VIA NERONE ANZIO (RM)

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI RISTORATIVI E OSPITALITA'  
ALBERGHIERA

DOCENTE DI LABORATORIO ENOGASTRONOMICO-SETTORE CUCINA  
ESERCITAZIONE PRATICA NEI LABORATORI E LEZIONI FRONTALI IN  
CLASSE, PROVE SCRITTE E PRATICHE IN ITINERE E FINALI, VALUTAZIONE  
DEGLI ALUNNI.

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

19-03-2016 A 30-03-2017

RISTORANTE, BRACERIA, PIZZERIA "HOSTARIA CAVENSIS VIA XXV  
LUGLIO CAVA DE' TIRRENI (SA)

RISTORANTE CON CUCINA SICULO-CAMPANA RIVISITATA IN CHIAVE  
MODERNA, BRACERIA, PIZZERIA.

EXSECUTIVE CHEF

ELABORAZIONE MENU', CONTROLLO FOOD COST ED HACCP, GESTIONE  
PERSONALE DI CUCINA E FORMAZIONE.

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date 20-01-2016 AL 10-06-2016
- Nome e indirizzo del datore di lavoro IPSEOA " MARCO GAVIO APICIO" VIA NERONE, ANZIO (RM)
- Tipo di azienda o settore ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI RISTORATIVI E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- Tipo di impiego DOCENTE DI LABORATORIO ENOGASTONOMICO-SETTORE CUCINA
- Principali mansioni e responsabilità ESERCITAZIONE PRATICA NEI LABORATORI E LEZIONI FRONTALI IN CLASSE, PROVE SCRITTE E PRATICHE IN ITINERE E FINALI, VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI.

#### **ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date 03-10-2015 AL 23-12-2015
- Nome e indirizzo del datore di lavoro IISS "DOMIZIA LUCILLA" VIA CESARE LOMBROSO, ROMA
- Tipo di azienda o settore ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI RISTORATIVI E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- Tipo di impiego DOCENTE DI LABORATORIO ENOGASTONOMICO-SETTORE CUCINA
- Principali mansioni e responsabilità ESERCITAZIONE PRATICA NEI LABORATORI E LEZIONI FRONTALI IN CLASSE, PROVE SCRITTE E PRATICHE IN ITINERE E FINALI, VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI.

#### **ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date 16-01-2015 al 30-06-2015
- Nome e indirizzo del datore di lavoro IPSSAR "TOR CARBONE" VIA DI TOR CARBONE, ROMA
- Tipo di azienda o settore ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI RISTORATIVI E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- Tipo di impiego DOCENTE DI LABORATORIO ENOGASTONOMICO-SETTORE CUCINA
- Principali mansioni e responsabilità ESERCITAZIONE PRATICA NEI LABORATORI E LEZIONI FRONTALI IN CLASSE, PROVE SCRITTE E PRATICHE IN ITINERE E FINALI, VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI.

#### **ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date 23-09-2014 al 23-11-2014
- Nome e indirizzo del datore di lavoro I.S.I.S. "DE BEGNAC", LADISPOLI, ROMA
- Tipo di azienda o settore ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI RISTORATIVI E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- Tipo di impiego DOCENTE DI LABORATORIO ENOGASTONOMICO-SETTORE CUCINA
- Principali mansioni e responsabilità ESERCITAZIONE PRATICA NEI LABORATORI E LEZIONI FRONTALI IN CLASSE, PROVE SCRITTE E PRATICHE IN ITINERE E FINALE, VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI.

#### **ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date 11/06/2014 al 31/07/2014
- Nome e indirizzo del datore di lavoro TEACHOTEL S.R.L. VIA DEI CASTELLI ROMANI ROCCA PRIORA (RM)
- Tipo di azienda o settore HOTEL, RISTORANTE, SALA RICEVIMENTI
- Tipo di impiego CHEF DI CUCINA 2° LIVELLO CCNL TURISMO
- Principali mansioni e responsabilità RESPONSABILE DELLA CUCINA, COORDINAMENTO DEL PERSONALE DI CUCINA, ELABORAZIONE DI MENU', GESTIONE BUDGET E MAGAZZINO.

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

04/10/2013 AL 10/06/2014

I.S.I.S. "Vincenzo Gioberti"

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI RISTORATIVI E OSPITALITA'  
ALBERGHIERA

DOCENTE DI LABORATORIO ENIGASTRONOMICO - SETTORE CUCINA  
ESERCITAZIONE PRATICA NEI LABORATORI E LEZIONI FRONTALI IN  
CLASSE, PROVE SCRITTE E PRATICHE IN ITINERE E FINALE.

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

10/12/11 AL 27/01/13

IL RISTORANTINO DEL MONSU' PIAZZA PETROLO, 2 CASTELLAMMARE DEL  
GOLFO (TP)

RISTORANTE

CHEF DI CUCINA 2° LIVELLO CCNL TURISMO PUBBLICI ESERCIZI  
RESPONSABILE DELLA CUCINA, COORDINAMENTO DEL PERSONALE DI  
CUCINA, ELABORAZIONE DI MENU', GESTIONE BUDGET E MAGAZZINO.

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

01/06/11 AL 30/09/11

GREEN LIFE SRL CONTRADA MADDALUSA, 21 AGRIGENTO

CENTRO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

DOCENTE DI CUCINA

ESERCITAZIONE PRATICA NEI LABORATORI E LEZIONI FRONTALI IN  
CLASSE, PROVE SCRITTE E PRATICHE IN ITINERE E FINALE.

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ANNO SCOLASTICO 10/11

IPAATA "G. MEDICI" Legnago (VR)

ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

DOCENTE DI CUCINA

ESERCITAZIONE PRATICA NEI LABORATORI E LEZIONI FRONTALI IN  
CLASSE, PROVE SCRITTE E PRATICHE IN ITINERE E FINALE.

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

01-10-09 AL 01-10-10

RISTORANTI VARI, LAVORO A CHIAMATA.

RISTORAZIONE

CUOCO 2 LIVELLO CCNL TURISMO PUBBLICI ESERCIZI

PREPARAZIONE DEI PIATTI SIA PRIMI CHE SECONDI ORGANIZZAZIONE  
DELLA CUCINA E DEL PERSONALE

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro

ANNO SCOLASTICO 08/09

IPIA "V. DANDOLO" PIAZZA CHIESA 2 BARGANO (BS)

- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
 ASSISTENTE TECNICO DI LABORATORIO  
 ASSISTENZA AL DOCENTE E AGLI ALUNNI DURANTE LE ESERCITAZIONI PRATICHE, CUOCO MENSA SCOLASTICA..

#### **ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

01-07-08 al 01-09-08  
 AZIENDA CATERING TORINO  
  
 CATERING, BANQUETING  
 CHEF DI CUCINA  
 COORDINAZIONE E GESTIONE DEL PERSONALE DI CUCINA DURANTE BANCHETTI O EVENTI, ELABORAZIONE DEI MENU E DEGLI ACQUISTI MERCI.

#### **ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

01-07-06 al 31-12-06  
 AL CASALE CASTROFILIPPO (AG)  
  
 RISTORAZIONE  
 CUOCO AI SECONDI  
 GESTIONE E PREPARAZIONE DEI SECONDI PIATTI. ORGANIZZAZIONE DEI COLLABORATORI

#### **ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Anno scolastico 05/06  
 "IPIA J.B. BECCARI" VIA PAGANINI, 22 TORINO  
  
 ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
 DOCENTE ITP DI CUCINA  
 ESERCITAZIONE PRATICA NEI LABORATORI E LEZIONI FRONTALI IN CLASSE, PROVE SCRITTE E PRATICHE IN ITINERE E FINALE.

#### **ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

Anno scolastico 06/07  
 "IPSAR" "G. COLOMBATTO" VIA GORIZIA, 7 TORINO  
  
 ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE  
 DOCENTE ITP DI TECNICA DOLCIARIA  
 ESERCITAZIONE PRATICA NEI LABORATORI E LEZIONI FRONTALI IN CLASSE, PROVE SCRITTE E PRATICHE IN ITINERE E FINALE.

#### **ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
- Tipo di azienda o settore
- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità

01-04-04 al 01-07-04 e dal 01-04-05 al 01-07-05  
 CATERING "TERIMINI" CANICATTI' (AG)  
  
 CATERING  
 CUOCO  
 MANSIONI DI CUOCO, GESTIONE E COORDINAZIONE DEL PERSONALE DI CUCINA.

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date 19/01/03 AL 30/09/03
- Nome e indirizzo del datore di lavoro "HOTEL BUCANEVE" LOCALITA' SAN VALENTINO BRENTONICO (TN)
- Tipo di azienda o settore HOTEL
- Tipo di impiego CHEF DE RANG
- Principali mansioni e responsabilità COORDINAMENTO DEL RANGO DI SALA, COORDINAMENTO PERSONALE.

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date 09-00 al 06-02
- Nome e indirizzo del datore di lavoro PIZZERIA JACK VIA MASCAGNI,1 CASTROFILIPPO (AG)  
PIZZERIA TATOO VIA BELLINI, 13 RICCIONE (RN)
- Tipo di azienda o settore PIZZERIA
- Tipo di impiego STAGISTA SCOLASTICO DI IV E V ANNO, SETTORE CUCINA
- Principali mansioni e responsabilità AIUTO CUCINA

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date 06-01 al 06-02
- Nome e indirizzo del datore di lavoro PIZZERIA DESPERADOS CASTROFILIPPO (AG)
- Tipo di azienda o settore RISTORAZIONE
- Tipo di impiego CUOCO UNICO
- Principali mansioni e responsabilità PREPARAZIONE E SERVIZIO DELLE PIETANZE. RESPONSABILE COORDINAMENTO DELLA CUCINA.

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date 06-00 al 08-00
- Nome e indirizzo del datore di lavoro RISTORANTE "TATOO" RICCIONE (RN)
- Tipo di azienda o settore RISTORAZIONE, PIZZERIA
- Tipo di impiego AIUTO CUOCO
- Principali mansioni e responsabilità ASSISTENZA AL CUOCO NELLA FASE DI PREPARAZIONE E NEL SERVIZIO.

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

- Date 06-98 al 08-98.
- Nome e indirizzo del datore di lavoro PIZZERIA RISTORANTE "THE COUNTRY" CASTROFILIPPO (AG)
- Tipo di azienda o settore RISTORAZIONE
- Tipo di impiego APPRENDISTA IN CUCINA
- Principali mansioni e responsabilità APPRENDIMENTO DELLE FASI DI LAVORO E CONOSCENZA DELLE ATTREZZATURE DI LAVORO

**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date A.S. 1999/2000

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO "G. AMBROSINI" FAVARA

CUCINA, SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE, DIRITTO, ECONOMIA AZIENDALE.

DIPLOMA DI QUALIFICA PROFESSIONALE IN "OPERATORE DEI SERVIZI RISTORATIVI" VOTAZIONE (86/100)

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

DIPLOMA DI QUALIFICA PROFESSIONALE

#### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date

2001/2002

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO "G. AMBROSINI" FAVARA

CUCINA, SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE, DIRITTO, ECONOMIA AZIENDALE.

DIPLOMA DI MATURITA' PROFESSIONALE IN "TECNICO DEI SERVIZI RISTORATIVI" VOTAZIONE (98/100)

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

DIPLOMA DI MATURITA PROFESSIONALE

#### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date

2003

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

CIRCOLO ANSPI SAN LUIGI

INGLESE, LETTERATURA INGLESE.

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

INTERPRETE IN LINGUA INGLESE

ATTESTATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE

#### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da - a)

2004

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita

FEDERICO II ONLUS

INFORMATICA, INGLESE, PACCHETTO OFFICE,

- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

OPERATORE SU PC

ATTESTATO DI QUALIFICA PROFESSIONALE

#### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da - a)

2008

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

IPIA "V. DANDOLO"

- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

IGIENE, LEGGE HACCP

CORSO HACCP

ATTESTATO DEL CORSO AUTOCONTROLLO ALIMENTARE

#### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da - a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

2013

BETA FORMAZIONE SRL

ECONOMIA AZIENDALE, ECONOMIA GESTIONALE, FOOD COST ATTIVO E PASSIVO, COSTI AZIENDALI E DI PRODUZIONE.

FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT

QUALIFICA PROFESSIONALE DI FOOD & BEVERAGE MANAGER

#### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da - a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

2014

CAKE DESING MASTERCLASS

PASTICCERIA DI BASE, LAVORAZIONE PASTA DI ZUCCHERO, DECORAZIONI.

CAKE DESIGNER

CAKE DESIGN DI PRIMO LIVELLO

#### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da - a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

2014

CAKE DESING MASTERCLASS

PASTICCERIA DI BASE, LAVORAZIONE PASTA DI ZUCCHERO, DECORAZIONI TORTE A DUE LIVELLI, DECORAZIONI A MANO I FIORI.

CAKE DESIGNER

CAKE DESIGN DI SECONDO LIVELLO

#### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da - a)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio
- Qualifica conseguita
- Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

2014

CAKE DESING MASTERCLASS

PASTICCERIA DI BASE, LAVORAZIONE PASTA DI ZUCCHERO, DECORAZIONI TORTE A TRE LIVELLI, DECORAZIONI A MANO I FIORI, COSTRUZIONE DI FIGURE IN 3D

CAKE DESIGNER

CAKE DESIGN DI TERZO LIVELLO

#### **CAPACITA' E COMPETENZE PERSONALI**

MADRELINGUA	ITALIANO
ALTRE LINGUA	
	INGLESE, FRANCESE
• Capacità di lettura	BUONO
• Capacità di scrittura	BUONO
• Capacità di espressione orale	BUONO
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	Ottime capacità di rapporti interpersonali e di dialogo con i colleghi di lavoro. Disponibilità all'apprendimento e nell'accrescere le mie conoscenze e competenze. Ottime doti di relazione con il pubblico acquisite negli anni di lavoro.
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	Ottime capacità di organizzazione e coordinamento nel lavoro di squadra e individuale.
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	Sistema operativo, xp, vista, windows 7. Pacchetto office (Word, excel, powerpoint ecc..). Internet explorer, google chrome e tante altre applicazioni.
CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE.	
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE.	Buone conoscenze nel settore dell'elettronica, dell'informatica. Buone conoscenze nel campo finanziario e assicurativo. Discrete conoscenze in altri settori come, economico, sportivo, alimentare, marketing e gestione aziendale.
PATENTE O PATENTI	B
ULTERIORI INFORMAZIONI	Completano il mio profilo doti di puntualità, serietà e disponibilità all'apprendimento e al lavoro.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n.196 "Codice in materia di protezione dei dati personali."

DATA

FIRMA  
FULVIO PAPAGALLO