

CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

ILARIA SERRAPICA

Indirizzo

Telefono

E-mail

Nazionalità

italiana

Data di nascita

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)

Dal 1 Settembre 2017 a tutt'oggi

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

Istituto Professionale per i Servizi Commerciali, Socio-Sanitari, per l'Enogastronomia Fumagalli – Via della Misericordia, 4 Casatenovo (LC)

• Tipo di azienda o settore

Istituto Professionale di Stato

• Tipo di impiego

Docente di materia classe di concorso B20 Laboratori dei servizi Enogastronomici - settore cucina a tempo indeterminato

2

• Principali mansioni e responsabilità

- Coordinatore classe dal 2016
- Coordinatore classe quinta a.s. 2018/2019, 2021/2022
- Tutor PCTO (settore pasticceria) anno scolastico 2018/2019 - 2019/2020 – 2020/2021- 2021/2022- 2022/2023
- Preposto del S.P.P per la sicurezza dei laboratori enogastronomici.
- Membro interno commissione esami di Stato a.s. 2015/2016, 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020, 2021/2022, 2022/2023
- Tutor classi prime anno scolastico 2018/2019
- Tutor per PFI a.s. 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022, 2022/2023
- Tutor progetto Eco-School a.s. 2020/2021
- Funzione Strumentale Orientamento a.s. 2019/2020 -2020/2021- 2021/2022, 2022/2023
- Membro commissione promozione nuovo indirizzo di studi 2022/2023
- Membro del NIV 2022/2023
- Membro team progetti piattaforma Futura 2022/2023

• Date (da – a)

Dal 27 Settembre 2014 al 31 Agosto 2017

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

Istituto Professionale per i Servizi Commerciali, Socio-Sanitari, per l'Enogastronomia Fumagalli – Via della Misericordia, 4 Casatenovo (LC)

• Tipo di azienda o settore

Istituto Professionale di Stato

- Tipo di impiego Docente di materia classe di concorso B20 Laboratori dei servizi Enogastronomici - settore cucina a tempo determinato

- Principali mansioni e responsabilità
 - 2
 - Coordinatore di classe - Tutor scolastico per Alternanza Scuola-Lavoro - Preposto del S.P.P per la sicurezza dei laboratori enogastronomici. Membro interno commissione esami di Stato – anno scolastico 2015/2016 e a.s. 2016/2017

- Date (da – a) Dal 17 Marzo 2014 al 31 Luglio 2014

- Nome e indirizzo del datore di lavoro Centro studi Sannitico S.R.L – Via Sant’Alfonso, 5 Durazzano (BN)
- Tipo di azienda o settore Altra Istruzione secondaria di secondo grado di formazione tecnica professionale e artistica
- Tipo di impiego Docente di materia classe di concorso C500 Laboratori dei servizi Enogastronomici- settore cucina a tempo determinato

- Date (da – a) Dal 19 Settembre 2013 al 28 Febbraio 2014
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Superiore I.L.S. Almerigo Da Schio – *Via Baden Powell 33 - Vicenza (VI)*
- Tipo di azienda o settore Istituto Professionale di Stato
- Tipo di impiego Assistente Tecnico - laboratorio di cucina

- Principali mansioni e responsabilità Gestione del magazzino e degli ordini – Gestione del bar didattico

- Date (da – a) Dal 16 Ottobre 2012 al 12 Giugno 2013
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Fondazione Socio Culturale “ Passarelli” – Via Don Peppino Passarelli – S.Marco di Castellabate (SA)
- Tipo di azienda o settore Altra Istruzione Scuole private Laiche
- Tipo di impiego Docente

- Date (da – a) Dal 21 Settembre 2011 al 6 Maggio 2012 e dal 8 Maggio 2012 al 30 Giugno 2012
- Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e Ristorazione IPSSA Pellegrino Artusi - Via Pralonghi, 5 Recoaro Terme
- Tipo di azienda o settore Istituto Professionale di Stato
- Tipo di impiego Assistente Tecnico di laboratorio – cucina

- Principali mansioni e responsabilità Incarico Haccp responsabile magazzino a temperatura controllata

- Date (da – a) Dal 2 Febbraio al 29 Maggio 2011
Dal 4 Febbraio al 11 Giugno 2011

- Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e Ristorazione IPS V. Telese – Via Fondo Bosso, 1/3 – Ischia (NA)
 - Tipo di azienda o settore Istituto Professionale di Stato
 - Tipo di impiego Docente di materia classe di concorso C500 laboratori dei servizi enogastronomici - settore cucina a tempo determinato, per POR CAMPANIA 2007/2013 Lotta alla dispersione scolastica. Individuata a svolgere il modulo di PASTICCERIA nei corsi PAS – progetto "Addetto alla cucina e Servizio Sala"
 - Docente supplente di materia classe di concorso C500 Laboratori dei servizi Enogastronomici - settore cucina a tempo determinato.
-
- Date (da – a) Dal 14 Ottobre 2010 al 1 Febbraio 2011
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e Ristorazione IPSSAR Pellegrino Artusi - Via Pralonghi, 5 Recoaro Terme
 - Tipo di azienda o settore Istituto Professionale di Stato
 - Tipo di impiego Assistente Tecnico di laboratorio – cucina
-
- Date (da – a) Dal 29 Gennaio al 19 Giugno 2010
Dal 30 Gennaio 2010 al 17 Aprile 2010
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e Ristorazione IPS V. Telese – Via Fondo Bosso, 1/3 – Ischia (NA)
 - Tipo di azienda o settore Istituto Professionale di Stato
 - Tipo di impiego Docente supplente di materia classe di concorso C500 laboratori dei servizi enogastronomici - settore cucina a tempo determinato.
Docente di materia classe di concorso C500 Laboratori dei servizi Enogastronomici - settore cucina a tempo determinato, per POR CAMPANIA 2007/2013 Lotta alla dispersione scolastica. Individuata a svolgere il modulo di PANIFICAZIONE nei corsi PAS - progetto PIZZAIOLO
-
- Date (da – a) Dal 15 Novembre al 14 Dicembre 2007
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e Ristorazione IPSSAR "F. De Gennaro" – Via S.M. del Toro – Vico Equense (NA)
 - Tipo di azienda o settore Istituto Professionale di Stato
 - Tipo di impiego Docente supplente di materia classe di concorso C500 Laboratori dei Servizi Enogastronomici - settore cucina a tempo determinato (fino ad avvenire diritto)
-
- Date (da – a) Dal 18 Dicembre 2006 al 30 Giugno 2007
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e Ristorazione IPSAR "Lucio Petronio" – Via Matilde Serao, 13 – Pozzuoli (NA)
 - Tipo di azienda o settore Istituto Professionale di Stato
 - Tipo di impiego Docente di materia classe di concorso C500 Laboratori dei Servizi Enogastronomici - settore cucina a tempo determinato

ISTRUZIONE E FORMAZIONE**3**

- Date (da – a) 24/03/2023
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Corso di formazione sui software per la didattica inclusiva
4 ore

- Date (da – a) 28/05/2020
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Webinar Valutazione, Integrazione e Recupero degli apprendimenti
per 1 ora

- Date (da – a) 16/04/2020
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Webinar «Valutazione formativa nella didattica della vicinanza
inclusiva» per ore 2.30

- Date (da – a) 06/11/2019
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Percorso formativo “Indicazioni operative PEI con obiettivi minimi e
PEI differenziato. Valutazione alunni diversamente abili con PEI con
obiettivi minimi e con PEI differenziato “così strutturato: o 12 ore in
presenza o 8 ore di formazione on line o 5 ore di studio autonomo per
un totale di 25/25 ore pari ad 1 UF.

- Date (da – a) 31/05/2019
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Percorso Formativo 2019-2020 – corso di formazione “Dislessia Amica”- livello
Avanzato di 50 ore
Associazione Italiana Dislessia

- Date (da – a) 13/03/2019
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Seminario di formazione riforma Istruzione Professionale D.L.vo 61/2017
di 3,5 ore
Milano

- Date (da – a) 05/04/2018
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Corso di formazione in materia di sicurezza: formazione generale di 4 ore
Istituto G. Fumagalli – Casatenovo

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione 05/04/2018 -
Corso di formazione in materia di sicurezza: formazione specifica di 8 ore
Istituto G. Fumagalli – Casatenovo

- Date (da – a) 01/09/2016 Vincitrice Concorso docente d.d.g 106/2016

- Date (da – a) 30/06/2016
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Corso di formazione in materia di sicurezza: formazione aggiuntiva per
preposto di 8 ore
Istituto “Marco Polo” di Colico

- Date (da – a) 22/ 07/2014

- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Abilitazione PAS (Percorso Abilitante Speciale) in **TECNICA DEI SERVIZI ED ESERCITAZIONI PRATICHE DI CUCINA** negli Istituti di Istruzione secondaria di II grado.
Presso Università Suor Orsola Benincasa – (NA) ’
- Date (da – a)

10/20/2014
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Corso di formazione dei lavoratori di 12 ore in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro
Istituto A. Da Schio – Vicenza
- Date (da – a)

18/10/2013
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Partecipazione al modulo formativo sulla filiera del senza glutine
SIAM dell’ Az. ULSS n ° 6 Regione Veneto
- Date (da – a)

06/07/2013
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Diploma ragioniere e perito commerciale
Istituto Vilfredo Pareto (SA)
- 3**

 - Date (da – a)

25/07/2011
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Corso di Perfezionamento e di Aggiornamento Professionale (200 ore – 8 CFU)
La Lavagna Interattiva Multimediale (LIM) e le nuove tecnologie per l’insegnamento
- Date (da – a)

22/04/2011
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Corso di Perfezionamento e di Aggiornamento Professionale (1500 ore – 60 CFU)
Didattica e Formazione: metodologie, strategie e tecniche per la ricerca e l’insegnamento curricolare e di sostegno
Università LUSPIO – Roma
- Date (da – a)

26/06/2010
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Corso di Perfezionamento e di Aggiornamento Professionale (1500 ore – 60 CFU)
Insegnamento, didattica e diversità, diversibilità, svantaggio o handicap: contenuti essenziali della formazione di base dell’insegnamento curricolare e di sostegno
Università LUSPIO – Roma
- Date (da – a)

5/12/2007
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Conseguimento diploma di qualifica professionale come pasticciere
“ CONCORSI E CONCORSI “ “ ARTE E MESTIERI “.
- 1.**

 - Date (da – a)

01/07/2003
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Diploma Scuola media superiore IPSSAR F. De Gennaro – Vico Equense (NA)
TECNICO DEI SERVIZI DELLA RISTORAZIONE – con attestato di
- Qualifica conseguita

Qualifica professionale : **CHEF DE GARDE**
Votazione: 96 /100

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI	
MADRELINGUA	ITALIANA
ALTRE LINGUA	INGLESE
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale 	<p>BUONO</p> <p>BUONO</p> <p>BUONO</p> <p>EDI Level 1 Certificate in ESOL International JETSET Level 5 (CEF B2)</p> <p>Votazione: Distinction (11/07/2011)</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di lettura • Capacità di scrittura • Capacità di espressione orale 	<p>FRANCESE</p> <p>BUONO</p> <p>BUONO</p> <p>BUONO</p>
CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	<p>Ottime competenze di tour leader in grado di gestire una brigata di cucina.</p> <p>Ottime capacità di collaborazione nel lavoro in team.</p> <p>Ottima propensione all'ascolto al fine di relazionarsi al meglio.</p> <p>Ottima volontà ad arricchire il bagaglio lavorativo personale.</p>
CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	<p>Ottime competenze di tour leader con capacità di pianificazione del lavoro, organizzazione e coordinamento di gruppi di persone.</p> <p>Capacità di problem-solving : affrontare situazioni e problemi, organizzare e pianificare il proprio percorso operativo, gestire ed organizzare le risorse del posto di lavoro.</p> <p>Capacità organizzative e relazionali: coordinamento di classe</p>
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	<p>3</p> <p>Buone competenze informatiche e multimediale.</p> <p>11/07/2011</p> <p>EIPASS (European Informatics Passport)</p> <p>Ottime competenze e capacità ad utilizzare forni, impastatrici e macchinari per la produzione, competenza e conoscenza delle nuove tecniche di preparazione, tempi e metodi di cottura dei generi alimentari.</p>
CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE	<p>Ottime competenze e capacità della tecnica dello " Sugar Art" (cake design), modelling e decorazioni floreali e assemblaggio.</p> <p>Ottime competenze nell'utilizzo di attrezzature e materiali idonei alle realizzazioni in pasta di zucchero.</p>
PATENTE O PATENTI	Patente B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Lavori stagionali in diverse strutture ristorative come pasticcerie, gastronomie ed enoteche in qualità di pasticcera e aiuto cuoco.

3

Durante il periodo dell'anno di prova ho partecipato ai seguenti laboratori di formazione:

- Alternanza Scuola-lavoro;
- Valutazione e nuove tecnologie;
- Inclusione

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 GDPR 679/16.

Curriculum Vitae formative e professionale redatto ai sensi degli art.38, 46, 47, del DPR 445/2000. Si dichiara ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, nella consapevolezza delle sanzioni civili e penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del DPR 445/2000 che tutti gli stati, i fatti e le qualità personali rese dall'interessato nel presente CV corrispondono al vero