

FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Carretta Denis

Indirizzo

Telefono

Codice fiscale

E-mail

Nazionalità Italiana

Data di nascita

Comune di nascita

Esperienza lavorativa

Dal 1993 al 1994 commis de cuisine presso L'hotel President di Asiago;
Dal 1994 al 1995 primo commis de cuisine presso Hotel Belvedere di Bosco Chiesanuova;
Dal 1995 al 1996 chef entremetier e sous chef presso Hotel Laura Cristina di Malcesine;
Dal 1995 al 1997 l'esperienza lavorativa ha riguardato principalmente la gestione dell'albergo di famiglia in località Legnago;
Dal 1997 al 1998 apprendista pasticciere presso pasticceria "Italiano Matteo";
Dal 1998 al 1999 primo pasticciere presso pasticceria "Italiano Matteo";
Dal 1999 al 2000 responsabile di laboratorio presso pasticceria " Fratelli Italiano";
Dal 2000 al 2001 responsabile di laboratorio presso pasticceria " Fratelli Italiano";
Dal 2001 al 2002 docente a tempo determinato presso I.I.S. JACOPO DA MONTAGNANA;
Dal 2002 al 2003 docente a tempo determinato presso I.I.S. JACOPO DA MONTAGNANA;
Dal 2003 al 2004 docente a tempo determinato presso I.I.S. JACOPO DA MONTAGNANA;
Dal 2004 al 2005 docente a tempo determinato presso I.I.S. JACOPO DA MONTAGNANA;
Dal 2005 al 2006 docente a tempo determinato presso I.I.S. JACOPO DA MONTAGNANA;
Dal 2006 al 2007 docente a tempo INdeterminato presso I.I.S. JACOPO DA MONTAGNANA;
Dal 2007 al 2008 docente a tempo INdeterminato presso I.I.S. JACOPO DA MONTAGNANA;
Dal 2008 al 2009 docente a tempo INdeterminato presso I.I.S. JACOPO DA MONTAGNANA
Dal 2009 al 2010 docente a tempo INdeterminato presso I.I.S. JACOPO DA MONTAGNANA
con i seguenti incarichi:
- fiduciario del Dirigente Scolastico per la Sede Alberghiera;
- componente del Gruppo Operativo Progetto terza area;
Dal 2010 al 2011 docente a tempo INdeterminato presso I.I.S. JACOPO DA MONTAGNANA
con i seguenti incarichi:
- responsabile della sede alberghiera;
- componente Gruppo Qualità;
- componente del Gruppo Operativo Progetto terza area;
Dal 2011 al 2012 docente a tempo INdeterminato presso I.I.S. JACOPO DA MONTAGNANA
con i seguenti incarichi:
- responsabile della sede alberghiera sino al 12/04/2012;
- referente manifestazioni esterne;
- responsabile HACCP;
- responsabile laboratorio di cucina;
Dal 2012 al 2013 docente a tempo INdeterminato presso I.I.S. JACOPO DA MONTAGNANA;
Dal 2013 al 2014 e dal 2014 al 2015 docente presso I.I.S. JACOPO DA MONTAGNANA.

Anno scolastico 2015 / 2016 ha ricoperto i seguenti incarichi

- Referente HACCP;
- Funzione Strumentale Manifestazioni e relazioni esterne;
- Referente di progetto Manifestazioni esterne;
- Responsabile di laboratorio di cucina;
- Referente di dipartimento;
- Tutor ASL .

Anno 2016 / 2017 :

- Referente HACCP;
- Funzione Strumentale Manifestazioni e relazioni esterne;
- Referente di progetto Manifestazioni esterne;
- Responsabile di laboratorio di cucina;
- Referente di dipartimento;
- Tutor ASL .

Anno 2017 / 2018 :

- Referente HACCP;
- Funzione Strumentale Manifestazioni e relazioni esterne;
- Referente di progetto Manifestazioni esterne;
- Responsabile di laboratorio di cucina;
- Referente di dipartimento;
- Tutor ASL .

Anno scolastico 2018 / 2019:

- Funzione Strumentale Manifestazioni e relazioni esterne;
- Referente di progetto Manifestazioni esterne;
- Responsabile di laboratorio di cucina;
- Referente di dipartimento;
- Tutor ASL
- Tutor docente percorso FIT

Anno scolastico 2019 / 2020:

- Funzione Strumentale Manifestazioni e relazioni esterne;
- Referente di progetto Manifestazioni esterne;
- Responsabile di laboratorio di cucina;
- Referente di dipartimento;
- Tutor ASL

Anno scolastico 2020 / 2021:

- Funzione Strumentale Manifestazioni e relazioni esterne;
- Referente di progetto Manifestazioni esterne;
- Referente di progetto "Alta pasticceria da ristorazione"
- Referente progetto "Arte bianca pizza napoletana, pizza romana, pizza gourmet"
- Responsabile di laboratorio di cucina;
- Referente di dipartimento;
- Referente HACCP
- Tutor PCTO

Anno scolastico 2021 / 2022

- Funzione Strumentale Manifestazioni e relazioni esterne;
- Referente di progetto Manifestazioni esterne;
- Referente di progetto "Macelleria – sezionatura e lavorazione carni rosse e carne bianche"
- Referente progetto "Arte bianca pizza napoletana, pizza romana, pizza gourmet"

- Responsabile di laboratorio di cucina;
- Referente di dipartimento;
- Referente HACCP
- Team Progettazione hotel 3.0
- Team Progettazione indirizzo sperimentale IP 4 anno

Anno scolastico 2022/2023

- Responsabile sede alberghiera
- Funzione Strumentale Manifestazioni e relazioni esterne
- Referente di progetto Manifestazioni esterne;
- Referente di progetto "Macelleria – sezionatura e lavorazione carni rosse e carne bianche"
- Responsabile di laboratorio di cucina;
- Referente di dipartimento;
- Referente HACCP
- Team di progettazione progetto Edugree
- Progettista del laboratorio Edugreen
- Formatore ambito progetto Edugreen
- Tutor PCTO

Istruzione e Formazione

Diploma di specializzazione (SISS) conseguito nel maggio del 2006 presso Università Cà Foscari di Venezia con valutazione di 80/80.

Diploma di maturità in tecnico delle attività alberghiere conseguito nel giugno 1992.

Diploma di Qualifica professionale di addetto ai servi alberghieri settore Cucina conseguito nel maggio 1990.

Corso di aggiornamento presso l'Istituto di Arte e Scienze Culinarie Etoile in "Intaglio di vegetali e sculture in ghiaccio" frequentato dal 29/05/2003 al 31/05/2003.

Corso di aggiornamento presso l'Istituto di Arte e Scienze Culinarie Etoile in "Food cost e menu engineering" frequentato il 02/02/2004 al 04/02/2004.

Corso di aggiornamento presso l'Istituto di Arte e Scienze Culinarie Etoile in "Cucina creativa pesci, molluschi, crostacei" frequentato 09/10/2005 al 11/10/2005.

Corso di aggiornamento INDIRE per insegnanti neo assunti frequentato nell'aprile e maggio 2008.

Corso di aggiornamento presso Centro Arte e Scienza degli Alimenti di Brescia in Decorazione delle Uova Pasquali marzo 2009.

2014 Corso di chimica con elementi di fisica frequentato presso la Scuola di Agraria dell'Università di Padova, facoltà, Scienze e Tecnologie Alimentari.

2017 Corso per docenti "Misure di accompagnamento per gli istituti professionali –competenze"

2018 Corso Orved " La cottura sottovuoto"

2018 Corso Gourmet Service " La maturazione ad ultrasuoni"

2019 Corso Regionale di Approfondimento sui quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle prove scritte dell'Esame di Stato.

2019 Corso organizzato dall'AIC " Celiachia QB"

2020 Corso di degustazione presso Centro studi Assaggiatori di Brescia per sostenere esame di "Giudice qualificato"

2020 La nuova privacy alla luce del Regolamento Europeo 679 del 2016

2021 Corso di Biologia organizzato dall'Università di Verona – progetto TANDEM

2021 Corso di nutraceutica applicata presso CNM di Padova – Percorsi Formativi Discipline del Benessere

2023 Corso cucina sottovuoto presso Orved

2023 Corso cucina ad ultrasuoni presso Gourmet Service

2023 Corso "INDIRE Orientamenti per docenti tutor

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA

ITALIANA

ALTRE LINGUE

INGLESE:

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Livello: sufficiente

Livello: sufficiente

Livello: sufficiente

Francese

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Livello: sufficiente

Livello: sufficiente

Livello :sufficiente

**CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICHE LEGATE ALLA
PROFESSIONE**

Il sottoscritto ha maturate con l'istruzione, l'esperienza e il costante aggiornamento, buone competenze relative alla professione del docente di laboratorio di enogastronomia.

Le competenze acquisite nel tempo riguardano principalmente la gestione del settore cucina in tutti i suoi aspetti, dalla gestione del personale, magazzino, costi, alla gestione del settore di pasticceria sia da ristorazione che da banco.

Per quanto riguarda la professione docente, le esperienze acquisite nel tempo hanno reso possibili al sottoscritto di raggiungere discrete competenze nella gestione del gruppo classe, nella gestione delle diversità dei ragazzi appartenenti al gruppo classe, nella mediazione dei contenuti, nella valutazione delle prestazioni dei discenti nelle prove pratiche e scritte, nella programmazione, nella gestione del dipartimento di riferimento, nella selezione delle aziende partner per stage formativi, nella gestione di criticità emerse nel corso di stage formativi ed infine discrete competenze nella progettazione delle diverse proposte ministeriali per accedere a Fondi Strutturali europei.

Firma
Denis Carretta