FORMATO EUROPEO PER IL CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	**D'ELIA CIRO**
Indirizzo	
Telefono	**089 3079135 ufficio**
E-mail	**ciro.delia@regione.campania.it**
Nazionalità	**Italiana**
Data di nascita	

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	Dal 2018 al 1986
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Giunta Regionale della CAMPANIA Via S. Lucia n°81 Napoli Via Gen. Clark, 103 – Salerno 089/3079135
• Tipo di azienda o settore	D.G.11 U.O.D. 08 Salerno
• Tipo di impiego	Pubblico – Posizione Organizzativa D/5 [redacted].
• Principali mansioni e responsabilità	Docente teorico / pratico di tecnica di cucina ed organizzazione ristorativa. Docente corsi per l'abilitazione alla somministrazione e vendita di bevande ed alimenti ex REC modulo di Igiene e sicurezza del lavoro nonché tutor in stage. Progettazione tecnico-didattica Corsi di 1° e 2° Livello settore turistico-alberghiero e ristorazione. Progettazione e formazione tecnico-pratica per dipendenti Enti Pubblici: ristorazione collettiva ospedaliera presso Ospedale S. Leonardo - Salerno. Progettazione e Formazione corsi di educazione alimentare "over 50" in "corpore sano" protocollo Regione Campania /Associazione AUSER Salerno. Presidenza di commissioni d'Esame di qualifica I e FP presso vari Istituti Professionali di Stato come da nomine del Dirigente U.O.D. Incarico di particolare e specifica responsabilità con decorrenza 01/05/2015 sulla conoscenza, applicazione del piano "Garanzia Giovani"progettazione e realizzazione di attività integrate con l'Istituzione scolastica,Enti ed Associazioni. Controlli di 1 livello verifica documentale "Garanzia Giovani" Servizio Civile. Verifica in loco: verifiche tecnico didattiche in loco su percorsi formativi finanziati/autofinanziati realizzati da Enti di F.P. accreditati al sistema regionale, (con nomina del Dirigente). Presidenza di Commissioni per esami di qualifica di corsi finanziati da FSE o autofinanziati: 3°Area professionalizzante presso Istituti d'Istruzione secondaria. Accertamento di Qualifiche Professionali del settore alberghiero e della ristorazione per conto degli Uffici di collocamento al lavoro delle province campane (Ministero del Lavoro). Relatore in diversi convegni sull'utilizzo corretto dell'olio extravergine di oliva attraverso le corrette tecniche di lavorazione e trasformazione degli alimenti.

Relatore in diversi convegni per lo sviluppo e la diffusione della dieta mediterranea quale sistema di alimentazione sana.

Dal 20/10/2015 Incarico di Posizione Organizzativo denominata "**Analisi del fabbisogno Poli Formativi IFTS. Programma Garanzia Giovani" Monitoraggio**
DECRETO N° 604 del Direttore Generale Prof. Antonio Oddati Regione Campania.

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	Dal 24/10/79 al 31/08/1986
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto di Studi nel Mezzogiorno - Area Consortile Industriale Marcianise (CE).
• Tipo di azienda o settore	Ente Morale di Formazione Professionale
• Tipo di impiego	Docenza teorico/pratica di laboratorio.
• Principali mansioni e responsabilità	Docenza teorico/pratica di Tecnica di Cucina ed Organizzazione Ristorativa.

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	Dal 1972 al 1979 esperienza lavorativa in equipe di Cucina in vari Alberghi e Ristoranti d'Italia.
	Dal 15/2/79 al 30/6/79
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Professionale Alberghiero di Stato - Via S. Calenda n°6 - Salerno
• Tipo di azienda o settore	Istruzione Professionale.
• Tipo di impiego	Docenza teorico-pratica di laboratorio.
• Principali mansioni e responsabilità	Docenza teorico-pratica di Tecnica di Cucina ed organizzazione ristorativa.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Anno 2018: 13 luglio attività formativa controlli in loco di 1° livello su attività di Enti di F.P. autofinanziati nuovo ordinamento D.D. 715del 20/06/2018 gestito da FORMEZ.
Anno 2015 11 e 18 maggio "Laboratorio di approfondimento sui controlli in loco" gestito da Formez p.a.
Anno 2014 giugno partecipazione al corso di aggiornamento per addetto alle attività connesse all'igiene degli alimenti D.D. Reg. Campania n° 46 del 23/02/2005 e relativa prova d'esame con certificazione di idoneità (Ente ESSENIA).
Anno 2013 luglio partecipazione ad attività formativa in merito ai controlli in itinere degli Enti accreditati di formazione professionale.
Anno 2012 giugno/luglio partecipazione al corso laboratori sul percorso "Controlli base di 1° livello"organizzato da Regione Campania e gestito da Ente Formez.
Anno 2012 gennaio partecipazione corso di formazione per "gestione dei gruppi di Lavoro" organizzato da Regione Campania.
Anno 2010-6/3 Centro GSC group convegno "Sicurezza alimentare in Italia alla luce della regolamentazione europea".
Anno 2010 gennaio partecipazione al corso di formazione per addetto alle attività

connesse all'igiene degli alimenti D.D. Reg. Campania n°46del 23/02/05 e relativa prova d'esame (ente di Formaz. Professionale ESSENIA)
Anno 2007_ partecipazione corso aggiornamento Legge 241/90 riformata. c/o Scuola Superiore della P.A. di Caserta.
Anno 2007 corso intermedio di 2° livello "OFFICE AUTOMATION".
Anno 2007 Corso di formazione ed informazione sulla cucina senza glutine per Professionisti della ristorazione. Tenuto da AIC e ACS fic.
Anno 2004 _ partecipazione al seminario :" L'evoluzione del ruolo del tutor nei sistemi formativi. (Regione Campania)
Anno 2003 Corso di formazione /informazione sulla sicurezza e la salute dei lavoratori della Regione Campania ai sensi del Dlg 626/94 e successive modifiche c/o FORMEZ.
Anno 2003 – Corso di formazione per videoscrittura di « Informatica di base » C/o FORMEZ.
Anno 2001 – "Tutoring in stage , Tirocinio e FAD " c/o FORMEZ
Anno 1999 – Corso di " Aggiornamento e perfezionamento professionale per l'applicazione metodologica del D.L.D.155/97 HACCP AUTOCONTROLLO

• Date (da – a)

Anno 1998 - Corso di aggiornamento per "Formatori nella Formazione Professionale iniziale"
Anno 1990 2^ fase Competenze specialistiche nella Formazione Professionale Iniziale "Formatore nella Formazione Professionale Iniziale"
Anno 1988 1^ fase Competenze specialistiche nella Formazione Professionale Iniziale "Formatore nella Formazione Professionale Iniziale"

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

Anno 1976 Diploma di qualifica professionale triennale di "Addetto ai servizi Alberghieri di Cucina" Conseguito c/o IPAS di Salerno.
Anno 1978 Diploma di Maturità Professionale di "Tecnico delle Attività Alberghiere" Conseguito presso IPAS di Salerno (voto **50/60**).

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Tecnica di cucina, tecnica alberghiera, tecnologia alberghiera,psicologia del turismo,organizzazione e tecnica amministrativa alberghiera, merceologia alimentare,scienze dell'alimentazione, inglese, francese, diritto, economia politica, storia, geografia turistica,italiano.

• Qualifica conseguita

• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

Acquisite nel corso della vita e della carriera ma non necessariamente riconosciute da certificati e diplomi ufficiali.

PRIMA LINGUA **ITALIANO**

ALTRE LINGUE

INGLESE – FRANCESE - SPAGNOLO

• Capacità di lettura SUFFICIENTE
• Capacità di scrittura SUFFICIENTE
• Capacità di espressione orale SUFFICIENTE

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI

Vivere e lavorare con altre persone, in ambiente multiculturale, occupando posti in cui la comunicazione è importante e in situazioni in cui è essenziale lavorare in squadra (ad es. cultura e sport), ecc.

BUONE COMPETENZE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA COMUNICAZIONE E ALLA RELAZIONE DIDATTICA-FORMATIVA

CIÒ SIA NELLE RELAZIONI FACCIA A FACCIA SIA NELLE RELAZONI IN GRUPPI COOPERATIVI, IN AMBITI SOCIALI SPECIFCI DI FORMAZIONE, COMPRENDENTI ANCHE SITUAZIONI MULTICULTURALI.

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

CAPACITÀ DI ORGANIZZARE INTERVENTI FORMATIVI : DALLA PROGETTAZIONE ALLO SVILUPPO DI UN PROGETTO FORMATIVO ED ALLE CONSEQUENTI VERIFICHE.
CAPACITÀ DI ORGANIZZARE EVENTI, MANIFESTAZIONI, CONVEGNI ,CONGRESSI E CONCORSI SU TUTTE LE

Ad es. coordinamento e amministrazione di persone, progetti, bilanci; sul posto di lavoro, in attività di volontariato (ad es. cultura e sport), a casa, ecc.	TEMATICHE AFFERENTI LA RISTORAZIONE, L'ARTE CULINARIA, LA SOMMINISTRAZIONE, NONCHÉ LA VENDITA DI PRODOTTI ALIMENTARI. GIA' DIRIGENTE NAZIONALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI E PRESIDENTE COMMISSIONE ISTITUZIONALE- GIA'SEGRETARIO GENERALE DELL'UNIONE REGIONALE CUOCHI DELLA CAMPANIA. COMPONENTE IL DIRETTIVO ED ADDETTO STAMPA DELLA ASSOCIAZIONE CUOCHI SALERNITANI.
CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE *Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.*	COMPETENZE NELL'UTILIZZO DI TUTTE LE TECNOLOGIE CORRELATE ALLA TEMATICA DELLA RISTORAZIONE, INCLUDENDO L'UTILIZZO DEL COMPUTER. CAPACITÀ DI ORGANIZZARE IL SISTEMA DI AUTOCONTROLLO NELLA VARIE E DIVERSIFICATE AZIENDE RISTORATIVE.
CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE *Musica, scrittura, disegno ecc.*	RAPPRESENTAZIONE ARTISTICA DI ALCUNI ASPETTI DELLA PROFESSIONALITÀ DI ESPERTO DELLA RISTORAZIONE (SCULTURE ED INTAGLI DI ELEMENTI VEGETALI DECORATIVI PER BUFFET E PRESENTAZIONI GASTRONOMICHE).
ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE *Competenze non precedentemente indicate.*	Cronista dal 1986 con la pubblicazione di diversi articoli della rivista "Il Cuoco" organo ufficiale della Federazione Italiana Cuochi. Segretario SAS CISL Regione Campania per la Provincia di Salerno e Componente la RSU e la RSA dei dipendenti Regione Campania.
PATENTE O PATENTI	Tipo B Autoveicoli.
ULTERIORI INFORMAZIONI	Coniugato con DE BONIS ANNA e padre di tre figlie.

DICHIARAZIONE:

Dichiaro che le informazioni riportate nel presente Curriculum Vitae sono esatte e veritiere. Autorizzo il trattamento dei dati personali, ivi compresi quelli sensibili, ai sensi e per gli effetti della legge 31.12.96, n. 675.

SALERNO16 /10/2018 Firma: D'Elia Ciro