

**FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE**



**INFORMAZIONI PERSONALI**

Nome	<b>PIETRO DELL'AMURA</b>		
Indirizzo	<b>VIA G.COSENZA 66 CASTELLAMMARE DI STABIA</b>	<b>I (NA) 80053</b>	
Telefono	<b>0818708342</b>	cellulare	<b>3331559465</b>
E-mail	<b>pieroprof@me.com</b>		
Nazionalità	<b>Italiana</b>		
Data di nascita	<b>15/08/1968</b>		

**ESPERIENZA LAVORATIVA**

Date	Ottobre 2012
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ipsar"Viviani" C/mmارة di Stabia
• Tipo di azienda o settore	PON C5 – "Eurojob"
• Tipo di impiego	Tutor accompagnatore
• Principali mansioni e responsabilità	
Date	Ottobre 2011
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ipsar"Viviani" C/mmارة di Stabia
• Tipo di azienda o settore	Formazione linguistica in Inghilterra -Portsmouth
• Tipo di impiego	PON C5 – "English plus"
• Principali mansioni e responsabilità	Tutor accompagnatore
Date	Maggio 2012
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ipsar"Viviani" C/mmارة di Stabia
• Tipo di azienda o settore	Formazione Professionale
• Tipo di impiego	PON C1 – " Destinazione Barman"
• Principali mansioni e responsabilità	Tutor d'aula
• Date (da – a)	Da 01/09/1999 a tutt'oggi
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione
• Tipo di azienda o settore	Scuola Pubblica Media Superiore
• Tipo di impiego	Insegnante Tecnico Pratico di Laboratorio di Sala-Bar cl C510
• Principali mansioni e responsabilità	Insegnamento disciplina Sala-Bar

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul>	<p>Da 23 Ottobre 1994 Al 30 Giugno 1995 I.P.S.S.A.R. “D. Zappa” Bormio(SO)</p> <p>Insegnante Tecnico Pratico di Sala Bar</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> <li>Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	<p>Dal 23 Ottobre 1996 al 30 Agosto 1999 All’I.P.S.S.A.R.”Crotto Caurga” Chiavenna (SO)</p> <p>Insegnante Tecnico Pratico di Sala B</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> <li>Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	<p>2008</p> <p>Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione</p> <p>Certificazione - lingua inglese Liv B 2</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul>	<p>2001</p> <p>Associazione Italiana Sommelier</p> <p>Tutte le materie oggetto del corso di studi</p> <p>Diploma di sommelier professionista</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>2000</p> <p>Associazione Italiana Sommelier</p> <p>Tutte le materie oggetto del corso di studi</p> <p>Corso di Sommelier Diploma di Sommelier</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul>	<p>1999</p> <p>Associazione Italiana Sommelier</p> <p>Tutte le materie oggetto del corso di studi</p> <p>Corso di Sommelier Diploma di sommelier</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	2000
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	Corso A.I.B.E.S.
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul> </li> </ul>	Associazione Italiana Barman e Sostenitori
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul>	Barman

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	2005
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	Corso A.I.B.E.S.
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul> </li> </ul>	Associazione Italiana Barman e Sostenitori
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul>	Barman Acrobatico

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	2000
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	Ministero Pubblica Istruzione Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “L. de Medici” Ottaviano
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul> </li> </ul>	Tutte le materie oggetto del corso di studi
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul>	Idoneità all'insegnamento di Tecnica dei servizi ed esercitazioni Pratiche di Sala-Bar
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)</li> </ul> </li> </ul>	Votazione 60/80

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Date (da – a)</li> </ul>	1988
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione</li> </ul>	Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione “De Gennaro” Vico Equense
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio</li> </ul> </li> </ul>	Tutte le materie oggetto del corso di studi
<ul style="list-style-type: none"> <li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualifica conseguita</li> </ul> </li> </ul>	Diploma di Tecnico delle Attività Alberghiere

• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Votazione 36/60
• Date (da – a)	1985
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "De Gennaro" Vico Equense
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Tutte le materie oggetto del corso di studi
• Qualifica conseguita	Diploma di Qualifica Professionale di Operatore di Sala-Bar
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Votazione 70/100

## CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

### ALTRE LINGUA

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

### CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE

### CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE

*Con computer, attrezzature specifiche,  
macchinari, ecc.*

### CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE

*Musica, scrittura, disegno ecc.*

### ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE *Competenze non precedentemente indicate.*

#### FRANCESE

BUONO

BUONO

BUONO

#### INGLESE

OTTIMO

OTTIMO

OTTIMO

#### TEDESCO

OTTIMO

OTTIMO

OTTIMO

#### SPAGNOLO

BUONO

BUONO

BUONO

1999

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione  
"Crotto Caurga" Chiavenna (So)

*Tutte le materie oggetto del corso di studi*

*Attestato di partecipazione al corso di procedura del metodo HACCP*