

Prot. n. 2021/CV/002850 del 23.12.2021.

Oggetto: Concessione del servizio di gestione della caffetteria, della ristorazione e del catering all'interno della Reggia di Venaria - C.I.G. 8922716A2B.

Nomina commissione giudicatrice

IL RESPONSABILE

In riferimento alla procedura in oggetto, **premessi che:**

- con determinazione a contrarre prot. n. 2021/CV/002172 del 04.10.2021 è stata indetta una procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del D. Lgs. 18 aprile 2016 n. 50, per l'appalto di "Concessione del servizio di gestione della caffetteria, della ristorazione e del catering all'interno della Reggia di Venaria" – importo euro 3.880.623,63, oneri fiscali e previdenziali esclusi, oltre Euro 1.200 per oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso, ai sensi del D.Lgs. 81/2008 per i primi tre anni di durata del contratto, oltre all'ulteriore importo di Euro 5.372.779,77, oltre Euro 1.200 per oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso ai sensi del D.Lgs. 81/2008, per l'esercizio dell'eventuale opzione per ulteriori 3 anni;
- ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. 50/2016, qualora la scelta della migliore offerta avvenga con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, la valutazione è demandata ad una Commissione Giudicatrice composta da un numero dispari di componenti, in numero massimo di cinque, esperti nel settore;
- la Commissione, ai sensi dell'articolo sopraccitato, deve essere nominata dopo la scadenza fissata dal bando di gara per la presentazione delle offerte;

DATO ATTO CHE la scadenza per la presentazione delle offerte era fissata al giorno 29 novembre 2021, sono state presentate n. 2 offerte, e si rende pertanto necessario provvedere alla nomina della Commissione per la valutazione delle offerte pervenute;

ACCERTATO CHE all'interno dell'Ente, per carichi di lavoro e carenza di professionalità, non è possibile reperire tutte le figure idonee alla valutazione dei progetti tecnici presentati e che, pertanto, è necessario, per valutare le offerte pervenute, individuare anche membri esterni alla Stazione Appaltante;

PRECISATO CHE:

- con lettera prot. n. 2021/CV/002618 del 30.11.2021 è stata richiesta all'"Istituto Professionale Statale "G. Colombatto" di Torino – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - una rosa di figure professionali competenti in materia, da nominare come membri della Commissione giudicatrice;
- con lettera prot. n. 2021/CV/002619 del 30.11.2021 è stata richiesta all' **Università di Scienze Gastronomiche** di Pollenzo una rosa di figure professionali competenti in materia, da nominare come membri della Commissione giudicatrice;

PRESO ATTO CHE:

CONSORZIO DELLE RESIDENZE REALI SABAUDE
AREA AMMINISTRAZIONE – UFFICIO GARE

Reggia di Venaria • Piazza della Repubblica 4 • 10078 Venaria Reale (Torino) • Italia
tel. +39 011 4992300 • fax +39 011 4992368
www.residenzereali.it • www.lavenaria.it

- l'**Istituto Professionale Statale "G. Colombatto"** di Torino – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - in data 03.12.2021, ha comunicato la seguente rosa di nominativi:
 - prof. Paolo Zanet;
 - prof. Pietro Luongo;
- l'**Università di Scienze Gastronomiche** di Pollenzo, in data 06.12.2021, ha comunicato ha comunicato la seguente rosa di nominativi:
 - dott.ssa Roberta Rainero;
 - dott. Michele Antonio Fino;

DATO ATTO CHE la Commissione è presieduta di norma da un dirigente della Stazione Appaltante e, in caso di mancanza in organico, da un funzionario della Stazione Appaltante, ed individuato lo stesso nel dott. Tomaso Ricardi Di Netro, responsabile dell'Ufficio Relazioni Esterne, che si è reso disponibile a far parte della suddetta commissione;

VISTE le designazioni pervenute, sulla base della valutazione dei propri curricula da cui si evince la competenza e l'esperienza nella materia oggetto di valutazione delle offerte, allegati alla presente, si nomina la Commissione giudicatrice, ai sensi e per gli effetti dell'art. 77 del D.Lgs.50/2016 e s.m.i. chiamando a farvi parte i signori:

- dott. Tomaso Ricardi Di Netro, in qualità di presidente di commissione;
- dott. Michele Antonio Fino, in qualità di componente di commissione;
- prof. Pietro Luongo, in qualità di componente di commissione;

CONSIDERATO inoltre dover prevedere un indennizzo per i membri esterni al Consorzio che fanno parte della commissione, e quantificato lo stesso in € 250,00, oneri fiscali inclusi, per ogni seduta fino ad un massimo di complessivi € 1.000,00 oneri fiscali inclusi;

VISTO il Decreto Legislativo n. 50 del 12.04.2016 e successive modifiche e integrazioni;

DETERMINA

1. **Nomina** la commissione giudicatrice della gara in oggetto, composta da un numero di tre componenti compreso il presidente, nelle persone di:
 - dott. Tomaso Ricardi Di Netro, in qualità di presidente di commissione;
 - dott. Michele Antonio Fino, in qualità di componente di commissione;
 - prof. Pietro Luongo, in qualità di componente di commissione;
2. di **stabilire** come compenso per i membri esterni al Consorzio che fanno parte della commissione in € 250,00, oneri fiscali inclusi, per ogni seduta fino ad un massimo di complessivi € 1.000,00 oneri fiscali inclusi;
3. di **pubblicare** tempestivamente sul sito del Consorzio, nella sezione "Amministrazione trasparente", in ottemperanza al disposto di cui all'art. 29 del D.lgs 50/2016, la presente Determinazione, unitamente ai curriculum dei commissari, attestanti l'esperienza e professionalità degli stessi.

Il Responsabile
Arch. Francesco Bosso



CONSORZIO DELLE RESIDENZE REALI SABAUDE
AREA AMMINISTRAZIONE – UFFICIO GARE

Reggia di Venaria • Piazza della Repubblica 4 • 10078 Venaria Reale (Torino) • Italia
tel. +39 011 4992300 • fax +39 011 4992368
www.residenzereali.it • www.lavenaria.it

Si allegano:
CV dott. Tomaso Ricardi Di Netro;
CV dott. Michele Antonio Fino;
CV prof. Pietro Luongo.

Tomaso Ricardi di Netro (1967). Dopo la maturità classica, si è laureato in Scienze Politiche presso l'Università di Torino (1994). Dal 1992 al 2004 ha lavorato presso la Società Italiana per il Gas p.a. per la gestione dell'Archivio Storico Italgas (Relazioni esterne Italgas).

Ha curato e ha scritto vari libri e saggi sulla storia del Piemonte. Dal 2002 è nella Struttura per l'allestimento della Reggia di Venaria, dove dal 2008 è responsabile dell'Ufficio Attività espositive del Consorzio delle Residenze Reale Sabaude.

Dal 2006 è Consigliere della Sezione Piemonte e Valle d'Aosta di ADSI -Associazione Dimore Storiche Italiane.

INFORMAZIONI PERSONALI Michele Antonio FINO



 m.fino@unisq.it

 <https://www.unisq.it/docenti/michele-antonio-fino/>

Sesso M | Data di nascita  | Nazionalità Italiana

POSIZIONE RICOPERTA

Professore Associato Confermato

TITOLO DI STUDIO

Dottore di Ricerca

ESPERIENZA PROFESSIONALE

2018 – (V semestre) abilitato alla posizione di Professore di I fascia del settore IUS 18 (Diritto Romano e diritti dell'antichità)

2011 – alla data attuale: Professore associato di Diritto Romano e Fondamenti del Diritto Europeo nell'Università Di Scienze Gastronomiche di Pollenzo - Bra.

2006 Dichiarato idoneo a ricoprire il ruolo di professore di II fascia a seguito procedura di valutazione comparativa (Perugia, 15-16 maggio 2006) dal 1 novembre 2006 è professore associato di Diritto romano e diritti dell'antichità (N18X) presso la Facoltà di Scienze Politiche e delle Relazioni Internazionali dell'Università della Valle d'Aosta.

2005 Ricercatore confermato in Diritto romano e diritti dell'antichità (N18X) presso la Facoltà di Giurisprudenza dell'Università del Piemonte Orientale.

2002 Vincitore di un posto per ricercatore libero in Diritto romano e diritti dell'antichità (N18X) presso la Facoltà di Giurisprudenza dell'Università del Piemonte Orientale.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

22/02/2002 Titolo di Dottore di Ricerca in Diritto Romano e Metodo Comparativo conseguito in seguito all'esame finale sostenuto presso l'Università di Ferrara.

2000 Gastforscher presso l'Università di Colonia (Institut für Römisches Recht) sotto la direzione del Prof. Dr. A. Wacke.

24/02/1997 Laurea in corso in Giurisprudenza presso l'Università di Torino (110/110, lode e menzione).

PRINCIPALI INTERESSI DI RICERCA

- storia degli istituti nell'ambito della tradizione romanistica;
- rapporti tra economia e diritto in età antica;
- retorica;
- nuove tecnologie e loro applicazioni nell'ambito della ricerca storico-giuridica;
- regolamentazione della produzione alimentare;
- semplificazione normativa e riduzione della burocrazia;
- tutela della proprietà intellettuale;
- Etichettatura degli alimenti e problemi connessi.

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue

	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Letture	Interazione	Produzione orale	
Inglese	C1	C1	C2	C2	C1
Francese	C2	C2	C2	C2	C1
Tedesco	A1	A2	A2	A1	A1

Livelli: A1/A2: Utente base - B1/B2: Utente intermedio - C1/C2: Utente avanzato
[Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue](#)

Competenze comunicative - Docente di retorica e Public Speaking, dal 2004/2005 al 2008/2009 presso l'Università del Piemonte Orientale; nel 2008/2009 presso l'Università della Valle d'Aosta; dal 2011 alla data odierna presso l'Università di Scienze Gastronomiche

Competenze organizzative e gestionali in ambito accademico

Negli anni accademici 2012/13; 2013/14 e 2014/15 DIRETTORE del corso di Laurea Magistrale in Gestione e Promozione del Patrimonio Turistico e Gastronomico nell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

A partire dall'anno accademico 2015/2016 e fino alla data attuale DIRETTORE del Master di primo livello in Food Culture Communication and Marketing nell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (giunto alla XXVI edizione)

A partire dall'anno accademico 2015/2016 e fino alla data attuale incaricato della progettazione e quindi DIRETTORE del Master di primo livello in Wine Culture Communication nell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche (giunto alla VI edizione)

Dal 1 gennaio 2012 al 31 dicembre 2014, delegato del rettore per la Ricerca, lo sviluppo accademico e le relazioni istituzionali dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Dal 1 gennaio al 31 dicembre 2015 Pro Rettore dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Dal 1 gennaio 2017 al 30 settembre 2017, Vice rettore con delega allo sviluppo accademico dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche.

Dal 2018, Presidente di Commissione di Esame di Stato presso gli ITS Turismo e Agroalimentare della Regione Piemonte, nel corso delle sessioni 2018, 2019 e 2020. .

Competenze professionali
ed esperienze amministrative

- Delegato accademico ai rapporti con le imprese e i partner UNISG dal IX/2019.
- Responsabile di progetti di supporto all'innovazione aziendale tra UNISG e Autogrill, IPER, Feltrinelli, Costa Crociere, Antica Vinicola Scarpa, Fontanafredda, tra il 2012 e il 2020.
- Relatore in corsi all'interno di programmi di long life learning per Autogrill, Costa Crociere, Colussi, Compass Group, Ristò.
- Dal 2004 al 2009, Assessore all'agricoltura del Comune di Saluzzo
- Dal 2009 al 2014 Presidente della Fondazione Amleto Bertoni Città di Saluzzo
- Dal 2009 al 2011 Membro del Comitato Vitivinicolo Regionale del Piemonte
- Dal 2009 al 2016 membro del Comitato Tecnico Scientifico del CERVIM
- Dal 2016 al 2020 Consigliere Generale di Fondazione CRC (nominato dal presidente della Provincia in Rappresentanza delle zone al di fuori delle aree di intervento storico Alba-Cuneo-Mondovi)
- Dal 2018 collaboratore in qualità di editorialista de L'Informatore Agrario Editore (Verona).
- Dal 2018 collaboratore in qualità di editorialista di Vite&Vino (Ed. L'informatore Agrario - Verona).
- Dal 2020 membro del Comitato Scientifico di Vite&Vino (Ed. L'informatore Agrario - Verona).
- Dal 1° aprile 2020 rappresentante di UNISG al "Tavolo del Partenariato agroalimentare e rurale dell'Assessorato Agricoltura della Regione Piemonte".

Competenze digitali

AUTOVALUTAZIONE				
Elaborazione delle informazioni	Comunicazione	Creazione di Contenuti	Sicurezza	Risoluzione di problemi
Utente medio	Utente medio	Utente avanzato	Utente medio	Utente medio

Livelli: Utente base - Utente intermedio - Utente avanzato
 Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

Sostituire con il nome dei certificati TIC

- buona padronanza degli strumenti della suite per ufficio (elaboratore di testi, foglio elettronico, software di presentazione)
- buona padronanza dei programmi per l'elaborazione digitale delle immagini acquisita come fotografo a livello amatoriale

Patente di guida B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Principali pubblicazioni e più recenti

2012 Fino M.A., *Questione di Etichetta. Guida alle norme sull'etichettatura dei vini in Italia*. p. 1-52, Castagnito:Vignaioli Piemontesi, ISBN: 978-88-89637-27-2

2017 Fino M.A., *Il senso perduto per il gusto slegato dall'origine. Note minime in tema di sentire sociale e politica normativa intorno all'etichettatura del cibo*. COMUNICAZIONE PUNTO DOC, vol. 16, p. 21-42, ISSN: 2282-0140

2018 Fino M.A., *Exempla tradere. Ricerche di diritto romano nella prospettiva dell'ecologia umana*, NAPOLI: Jovene Editore, XII+229.

Fino M.A. (2018). *L'interazione fra la sensibilità dei consumatori e la legislazione inerente l'origine degli alimenti..* In: AA.VV.. (a cura di): G. Boggero, J. Luther (curr.), *Alimentare i diritti culturali*. LINGUAGGI, DIRITTI, STORIE, p. 253-274, ROMA:Aracne Editrice, ISBN: 978-88-255-1904-4, ISSN: 2611-5379

2019 Fino M.A., *Per una rinnovata lettura dei censimenti augustei e delle norme in tema di cittadinanza: andamento demografico e composizione della popolazione in Italia all'alba dell'Impero*. SEMINARIOS COMPLUTENSES DE DERECHO ROMANO, vol. XXXI-XXXII, p. 179-215, ISSN: 1135-7673

Fino M.A. (2019). *Aceto balsamico: una sentenza che non scandalizza*. L'INFORMATORE AGRARIO, vol. 47, p. 16, ISSN: 0020-0689

Fino M.A. (2021). *Piano europeo contro il cancro. Le ricadute sul vino*. VITE & VINO, vol. 3, p. 10-12, ISSN: 2611-4240

Fino M.A. (2021). *Vino, il sigillo in cemento delle bottiglie*. L'INFORMATORE AGRARIO, vol. 27, p. 4, ISSN: 0020-0689

Fino M.A., Cecconi A.C. (2021). *Gastronazionalismo*. IDEE, p. 1-239, Gallarate (VA):People, ISBN: 9791280105776

Presentazioni, seminari e lezioni

31 maggio 2007 Relazione dal titolo Il database delle 168 Novelle e la nuova edizione di BIA, tenuta al convegno "La scienza giuridica dopo la compilazione. Novelle e interpreti" (Modena, 31 maggio – 1° giugno 2008).

20 marzo 2008 Lezione alla scuola di dottorato Ius Publicum Europaeum dell'Università di Siena (Tra storia economica e storiografia giuridica: il caso degli 'agri deserti' in età tardoantica)

11 luglio 2008 Relazione dal titolo "Quid est enim civitas nisi iuris societas civium? L'evoluzione dell'idea di 'civis' al mutare della 'civitas'(da Cic. de rep. 1.49 alla constitutio Antoniniana)" al seminario CIVIS/CIVITAS. Cittadinanza politico-istituzionale e identità socio-culturale da Roma alla prima età moderna. SIENA 10 LUGLIO 2008/MONTEPULCIANO 11-13 LUGLIO 2008.

27 marzo 2009 Lezione presso il dottorato in Diritto Comparato dell'Università di Palermo (Le reciproche concessioni nel contratto di transazione ex art. 1965 c.c. Un malinteso produttivo?)

9 dicembre 2009 Lezione presso la scuola di dottorato Ius Publicum Europaeum dell'Università di Siena (Agere e recte agere: per il recupero di una prospettiva perduta dei giuristi romani)

9 settembre 2010 Relazione al seminario Il ruolo del giudice nel processo privato (Università di Padova – Sede estiva di Brixen): Il mito del giudicato.

27 marzo 2012 Lezione alla scuola di specializzazione per le professioni legali dell'Università di Verona, dal titolo "Tutela della proprietà e diritti fondamentali".

9 novembre 2012 Relazione al IV Congrès International de la Viticulture de Montagne.

11 aprile 2014 Relazione dal titolo "Problemi di coordinamento delle norme nazionali ed europee in tema di etichettatura e presentazione dei vini" nell'ambito del seminario "Profili giuridici del mercato agroalimentare" - Lezione dottorale presso UNIVR.

6 ottobre 2015 Relazione dal titolo 'Catone e il falso vino di Kos' al Convegno "IL VINO NELLA STORIA E NEL DIRITTO" presso Università Milano Bicocca.

27 novembre 2015 Relazione dal titolo "L'implementazione degli obblighi relativi all'indicazione dell'origine ai sensi del Reg. UE 1169/2011: spunti di riflessione critica e problemi di interpretazione" nell'ambito dell'incontro "IL DIRITTO A TAVOLA. La tutela legale delle eccellenze enogastronomiche italiane" organizzato da AIGA Vicenza.

14 maggio 2016 Lezione sul tema "Disciplinari di produzione e quadro normativo" nell'ambito dell'incontro formativo "SETTORE VITIVINICOLO. MARCHI, CERTIFICAZIONI, INDICAZIONI GEOGRAFICHE, E TUTELE PROCESSUALI. ETICHETTATURA E TUTELA DEL CONSUMATORE" organizzato da AIGA Treviso.

18 maggio 2018, relatore al Convegno di Apertura di Vinissage, presso UNI-ASTISS, Asti, sul tema vino biologico ed etichettatura.

19 maggio 2018 Relatore nell'ambito del Food&Science Festival di Mantova, sul tema dell'etichettatura alimentare in chiave comparata EU/USA.

18 Maggio 2019 Relatore nell'ambito del Food&Science Festival di Mantova, sul tema della regolamentazione degli OGM in Europa.

3 ottobre 2020 Relatore nell'ambito del Food&Science Festival di Mantova, sul tema della tutela degli Aceti Balsamici in Europa

2 ottobre 2021 Relatore nell'ambito del Food&Science Festival di Mantova, nel convegno "Biologico, Biodinamico, facciamo chiarezza" con M. C. Gadda.

Progetti

2005-2006 Titolare del Progetto di ricerca "La risoluzione non processuale delle controversie. Conciliazione e transazione nell'esperienza giuridica europea a partire dall'esperienza romana, attraverso l'elaborazione medievale basata sui materiali classici, la riscoperta della giurisprudenza." Finanziato dal CNR nell'ambito del bando Promozione Ricerca 2004. Inizio del progetto: marzo 2005; conclusione del progetto e rendicontazione: 30 novembre 2006.

2004-2006 Membro dell'unità di ricerca locale di Alessandria dell'ambito del PRIN "L'esperienza giuridica giustiniana dopo la Compilazione: le Novelle e la loro interpretazione da parte dei giuristi. Responsabile della digitalizzazione del testo delle Novellae Iustiniani (curr. SCHOELL – KROLL, V ed., Berolini 1928).

2006-2008 Membro dell'unità di ricerca locale di Torino dell'ambito del PRIN "L'esperienza giuridica giustiniana dopo la Compilazione"

Dal 2006 al 2008 Membro del collegio docenti del Dottorato in "Fondamenti del Diritto Europeo e metodologia comparatistica" attivato presso il Dipartimento DEMS dell'Università di Palermo

Dal febbraio 2009 Membro del collegio docenti del Dottorato in "Diritto Comparato" attivato presso la Facoltà di Giurisprudenza dell'Università di Palermo

Dal giugno 2009 a fine 2011, membro del Comitato Vitivinicolo Regionale del Piemonte

Dal giugno 2010 membro del Comitato tecnico scientifico del CERVIM

Dall'ottobre 2010 Membro effettivo della Commissione Regionale per la valutazione dei quesiti referendari presso il Consiglio Regionale della Valle d'Aosta.

Dal 1 gennaio al 31 luglio 2013, componente la squadra di lavoro (sherpa) presso la Commissione Europea (DG AGR) finalizzata alla elaborazione del piano strategico per lo European Innovation Partnership - Agriculture.

Dal 1 luglio 2012 alla data attuale, referente giuridico della Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti.

Dal dicembre 2021, coordinatore dell'Unità di Ricerca locale nel PRIN 2020 "Dell'origine".


Certificazioni

2000 Zertifikat Deutsch

Dati personali

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".

Revello, li 14 dicembre 2021



~~Salvo Ferraro~~
Da: Michele Fino <m.fino@unisg.it>
Inviato: lunedì 20 dicembre 2021 16:04
A: ~~Salvo Ferraro~~
Oggetto: Integrazione al curriculum

Buongiorno

ORISSIS

esperienze con la ristorazione.

1. Dal 2012 al 2019 sono stato responsabile per UNISG della Partnership strategica con Autogrill SPA e mi sono occupato direttamente, come ideatore e coordinatore dei lavori relativi di:

- gare autostradali;
- Progetto Bistrot (20 aperture nel mondo)
- Progetto Mercato del Duomo in Milano

2. Dal 2014 al 2017 sono stato ideatore e quindi coordinatore del progetto del Sistema Gastronomico del Grattacielo Intesa San Paolo, per incarico della Stessa Intesa Sanpaolo SPA; in qualità di Partner Strategico di UNISG

3. Dal 2013 al 2016 sono stato responsabile oltre che ideatore del progetto di rinnovamento della catena ristorazione Ristò (Gruppo FIINIPER)

4. Dal 2016 sono l'account manager accademico della partnership con CIRFOOD che ha portato alla realizzazione del CIRFOOD District. innovativo luogo di ricerca e sviluppo open source nel centro della Pianura Padana.

Accanto a queste realizzazioni maggiori, ho seguito e condotto progetti come il Food Industry Monitor, la ristrutturazione e il riposizionamento dell'Antica Casa Vinicola Scarpa, la realizzazione dei nuovi disciplinari di produzione del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene DOCG Spumante sui Lieviti, l'Atlante dei Sapori delle Terre del Monviso.

Qualora ulteriori elementi potessero esservi utili, non esiti a farmi sapere.
Michele A, Fino

--



Michele A. Fino

Professore Associato di Fondamenti del Diritto Europeo
Associate Professor of Fundamentals of European Law

Academic Delegate to Relations with Partners and Companies

Responsabile dell'Unità di Ricerca UNISG nel PRN 2020

"Dell'Origine. Identità, autenticità e contraddizioni del cibo"

Membro del Comitato Scientifico di Vite&Vino (ed. [Informatore Agrario](#))

Membro del Comitato di Gestione del Progetto AGER ([progettoager.it](#))

Membro del Comitato Scientifico di Agroinnova ([agroinnova.unito.it](#))

Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

T. +39 (0)172 458 521 | M. +39 3384493264

Piazza Vittorio Emanuele II, 9, 12042 Pollenzo, Bra CN

CURRICULUM VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome **Pietro Luongo**
Data di nascita **1967**

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)	da a.s. 2014/15 a tutt'oggi
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	I.P.S.S.E.O.A. "G Colombatto", via Gorizia, 7 - Torino
• Tipo di azienda o settore	Istruzione
• Tipo di impiego	Docente a Tempo Indeterminato Classe di concorso B21 – Tecnico di Sala Bar
• Principali mansioni e responsabilità	Didattica in classe e in laboratorio. Staff Dirigente Scolastico.

• Date (da – a)	da a.s. 2008/09 a 2013/14
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto Professionale Statale "J.B. Beccari", via Paganini, 22 – Torino
• Tipo di azienda o settore	Istruzione
• Tipo di impiego	Docente a Tempo Indeterminato Classe di concorso B21 – Tecnico di Sala Bar
• Principali mansioni e responsabilità	Didattica in classe e in laboratorio. Staff Dirigente Scolastico.

• Date (da – a)	da a.s. 2004/2005 a 2007/08
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	I.I.S. "G. Giolitti", via Alassio, 20 – Torino
• Tipo di azienda o settore	Istruzione
• Tipo di impiego	Docente a Tempo Indeterminato Classe di concorso B21 – Tecnico di Sala Bar
• Principali mansioni e responsabilità	Didattica in classe e in laboratorio. Staff Dirigente Scolastico.

• Date (da – a)	da a.s. 1998/99 a 2003/2004
• Nome e indirizzo del datore di lavoro	I.I.S. "F. Albert", via Tesso, 7 – Lanzo Torinese
• Tipo di azienda o settore	Istruzione
• Tipo di impiego	Docente a Tempo Indeterminato Classe di concorso B21 – Tecnico di Sala Bar
• Principali mansioni e responsabilità	Didattica in classe e in laboratorio.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a)	1986
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	IPSSEO "U. Di Pasca" - Potenza
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Tecnico delle attività alberghiere
• Qualifica conseguita	Tecnico delle attività alberghiere
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Tecnico delle attività alberghiere

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

PRIMA LINGUA	Italiano
---------------------	----------

ALTRE LINGUE

	Inglese
• Capacità di lettura	Buona
• Capacità di scrittura	Buona
• Capacità di espressione orale	Buona

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	<p>Capacità organizzative e relazionali, diplomatico, in grado di relazionarsi con tutti e trovare le soluzioni alle diverse esigenze, senso pratico.</p> <p>Abilità di comunicazione e attitudine al problem solving con una grande passione per il proprio mestiere.</p>
--	--

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	<p>Ottime capacità organizzative, di analisi, autonomia decisionale quando è richiesta, capacità di cooperazione e coordinamento con i reparti interessati a progetti condivisi.</p> <p>Ottima capacità di valutazione dei vantaggi e degli svantaggi a cui possono portare delle scelte a breve/lungo termine.</p> <p>Capacità di progettazione ottimizzata che risponda a tutte le esigenze richieste rispettando limiti di budget.</p>
--	---

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	<p>Di Settore:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione eventi e banqueting • Gestione attività di sala e bar • Gestione attività alberghiere <p>Informatiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Windows • Pacchetto Office
---	---

PATENTE	Patente B
----------------	-----------

ULTERIORI INFORMAZIONI	Obblighi di leva: servizio militare svolto nel 1987/88
-------------------------------	--

Il sottoscritto, consapevole che – ai sensi dell’art. 76 del D.P.R. 445/2000 – le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l’uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali, dichiara che le informazioni rispondono a verità.

PIETRO LUONGO

Il sottoscritto autorizza il trattamento dei dati personali ai sensi dell’art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n°196 – “Codice in materia di protezione dei dati personali” e dell’art. 13 GDPR 679/16 – “Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali”. In ottemperanza all’art. 10 della L. 31/12/1996 n. 675 (art. 48 DPR 445/00) il sottoscritto dichiara, sotto la propria ed esclusiva responsabilità, che quanto riportato nel presente curriculum corrisponde al vero.