

Gabriele Vadruccio

Dati personali

Privacy

Riepilogo delle qualifiche

1994 – 1995 Tecnico dei servizi della ristorazione
1992 - 1993 **Operatore dei servizi di cucina**
2005 – 2006 **Abilitazione all'insegnamento**
2013 – 2014 E.P.V.(esperto dei processi di valutazione)
2016 – 2017- 2018 Conseguimento attestato Mod. A e B e Sp1 agricoltura e pesca Sicurezza sul lavoro

Istruzione

1994 – 1995 I.P.S.S.A.R.T. Otranto (LE)
Diploma di maturità
Votazione conseguita 40/60
700 ore di ristorazione collettiva
18 ore di Formazione Formatori (attestato di frequenza)

Esperienza professionale

Dal 1991 al 1998 esperienze professionali nel campo della ristorazione in Emilia Romagna e in Puglia da apprendista cameriere e cuoco a chef

Dal 1999 al 2001 oltre a portare avanti le attività professionalizzanti nel periodo estivo : stato anche formatore presso IAL Emilia Romagna

Anno 2002 Istituto A.Motti Correggio (RE)
Insegnante tecnica dei servizi della ristorazione
IAL Emilia Romagna Serramazzone (MO)
Insegnante Sostegno
Stagione estiva 2002 Agriturismo Corte D'aibo Montevoglio (BO)
Chef
Anno 2003 Istituto A.Motti Correggio (RE)
Insegnante tecnica dei servizi della ristorazione
Direttore di sede
Progettista e coordinatore del Progetto didattico " Il Ristorantino"
(Il progetto ha avuto una nota di merito pubblicata sul sito della Regione Emilia Romagna)
IAL Emilia Romagna Serramazzone (MO)
Insegnante Sostegno
Anno 2004 IAL Emilia Romagna Serramazzone (MO)
Sostegno alunni disabili
Istituto A. Motti Correggio (RE)
Insegnante tecnico dei servizi della ristorazione

Direttore di sede
 IAL Emilia Romagna Serramazzone (MO)
 Docente corsi integrati Elsa Morante
 RSU SNALS Reggio E.
Anno 2005 IAL Emilia Romagna Serramazzone (MO)
 Docente corsi integrati Elsa Morante
 Istituto A. Motti Correggio (RE)
 Insegnante tecnico dei servizi della ristorazione
 Direttore di sede
 IAL Emilia Romagna Serramazzone (MO)
 Docente corsi integrati Elsa Morante
 Componente consiglio Provinciale SNALS Reggio E.
Anno 2006 Istituto A. Motti Correggio (RE)
 Insegnante tecnico dei servizi della ristorazione
 Direttore di sede
 RSU SNALS
 Componente consiglio Provinciale SNALS
Anno 2007 Convitto Nazionale R. Corso Correggio (Re)
 Insegnante tecnico dei servizi della ristorazione
 Collaboratore del Dirigente
 Referente del polo Professionale (Meccanico, Agrario e Enogastronomico)
 Coordinatore e realizzatore dell' evento " Le eccellenze di Reggio E." al Parlamento delle regioni Europee A Bruxelles
 RSU SNALS
 Componente consiglio Provinciale SNALS
Anno 2008 Convitto Nazionale R. Corso Correggio (Re)
 Insegnante tecnico dei servizi della ristorazione
 Collaboratore del Dirigente
 Referente del polo Professionale (Meccanico, Agrario e Enogastronomico)
 RSU SNALS
 Componente consiglio Provinciale SNALS
Anno S. 2009/2010 Convitto Nazionale R. Corso Correggio (Re)
 Insegnante tecnico dei servizi della ristorazione
 Collaboratore del Dirigente
 Referente del polo Professionale (Meccanico, Agrario e Enogastronomico)
 RSU SNALS
 Componente consiglio Provinciale SNALS
A. S. 2010/2011 Convitto Nazionale R. Corso Correggio (Re)
 Insegnante tecnico dei servizi della ristorazione
 RSU SNALS
 Componente consiglio Provinciale SNALS
A. S. 2011/2012 Convitto Nazionale R. Corso Correggio (Re)
 Insegnante tecnico dei servizi della ristorazione
 Responsabile delle attività tecnico professionali dell'indirizzo alberghiero
 Presidente Esami di Stato scuola secondaria di secondo grado
 PERIODO ESTIVO consulenza presso Hotel St. Monritz Igea Marina (RN)
 RSU SNALS
 Componente consiglio Provinciale SNALS
A. S. 2012/2013 Istituto L. Spallanzani Castelfranco E. (MO)
 Insegnante tecnico dei servizi della ristorazione
 Referente dell'indirizzo enogastronomico e dell'accoglienza turistica
 PERIODO ESTIVO consulente presso Hotel Rio Bellaria (RN)
A. S. 2013/2014 Istituto L. Spallanzani Castelfranco E. (MO)
 Insegnante tecnico dei servizi della ristorazione
 Referente dell'indirizzo enogastronomico e dell'accoglienza turistica
 Tutor corso IFTS Tecnico superiore per la valorizzazione delle tipicità
 Enogastronomiche del territorio
 Conseguimento del titolo E.P.V.: Esperto dei processi valutativi
 PERIODO ESTIVO consulente presso Hotel Rio Bellaria (RN)
A. S. 2014/2015 Istituto L. Spallanzani Castelfranco E. (MO)
 Insegnante tecnico dei servizi della ristorazione
 Referente dell'indirizzo enogastronomico e dell'accoglienza turistica

Tutor corso IFTS Tecnico superiore per la valorizzazione delle tipicità
Enogastronomiche del territorio
Progettista e coordinatore del Progetto:
Polo Regionale per l'agroalimentare e la ristorazione
Referente progetto "Chef to Chef"
Tutor neo assunti.

Conseguimento attestato Tutor neo assunti.
RSU SNALS

A.A. S.S. 2015/2018 Istituto L. Spallanzani Castelfranco E. (MO)

Insegnante tecnico dei servizi della ristorazione
Referente dell'indirizzo enogastronomico e dell'accoglienza turistica
Tutor corso IFTS Tecnico superiore per la valorizzazione delle tipicità
Enogastronomiche del territorio
Coordinatore del Progetto:

Polo Regionale per l'agroalimentare e la ristorazione
Tutor neo assunti.

RSU SNALS

A.A. S.S. 2018/2019 Istituto L. Spallanzani Castelfranco E. (MO)

Collaboratore del Dirigente Scolastico
Referente dell'indirizzo enogastronomico e dell'accoglienza turistica
Tutor corso IFTS Tecnico superiore per la valorizzazione delle tipicità
Enogastronomiche del territorio
Formatore presso FORMART di Reggio Emilia lavorazioni di pasta fresca
all'uovo

Tutor - formatore progetto Ecol: a scuola di ecologia
modulo INFANZIA: Terra - 'Life on Land'

Tutor neo assunti.

A.A. S.S. 2019/2020 Istituto L. Spallanzani Castelfranco E. (MO)

Collaboratore del Dirigente Scolastico
Referente dell'indirizzo enogastronomico e dell'accoglienza turistica
Tutor corso IFTS Tecnico superiore per la valorizzazione delle tipicità
Enogastronomiche del territorio
Tutor neo assunti.

A.A. S.S. 2020/2021 Istituto L. Spallanzani Castelfranco E. (MO)

Collaboratore del Dirigente Scolastico
Referente dell'indirizzo enogastronomico e dell'accoglienza turistica
Referente COVID 19

Tutor corso IFTS Tecnico superiore per la valorizzazione delle tipicità
Enogastronomiche del territorio

A.A. S.S. 2021/2022 Istituto L. Spallanzani Castelfranco E. (MO)

Collaboratore del Dirigente Scolastico
Referente dell'indirizzo enogastronomico e dell'accoglienza turistica
Collaboratore per il centro di cultura Italiano a Rabat presentazione libro
Pellegrino Artusi

Referente COVID 19

Delegato controllo Green pass

A.A. S.S. 2022/2023 Istituto L. Spallanzani Castelfranco E. (MO)

Collaboratore del Dirigente Scolastico
Referente nuovo indirizzo Quadriennale del Turismo agroalimentare
sostenibile STEAM

Il sottoscritto/o Gabriele Vadruccio, consapevole che, ai sensi degli artt. 75 e
76 del DPR 28 dicembre 2000 n. 445, in caso di dichiarazioni mendaci,
falsità negli atti o uso di atti falsi, incorrerà nelle sanzioni penali richiamate,
sotto la sua personale responsabilità dichiara di possedere le sopra indicate
esperienze formative e professionali.

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" e del Regolamento Europeo n. 2016/679 GDPR – General Data
Protection Regulation

Castelfranco 07/03/2023

In fede

Gabriele Vadruccio



