

INFORMAZIONI PERSONALI

CAPRARELLI PASQUALE

 pasqualecaprarelli@libero.it

PASQUALE CAPRARELLI

POSIZIONE RICOPERTA

Docente tecnico pratico di enogastronomia/chef di cucina

ESPERIENZA
PROFESSIONALE

09/09/2016–alla data attuale

Docente tecnico pratico di ruolo

MIUR_Ipseoa Tor Carbone Roma, Roma (Italia)

Passaggio di ruolo con superamento concorso a cattedra

25/09/2015–31/08/2016

Docente tecnico pratico di enogastronomia

MIUR- Ipseoa Tor Carbone Roma, Roma (Italia)

22/09/2014–31/08/2015

Docente tecnico pratico di enogastronomia

MIUR-Ipseoa Tor Carbone Roma, Roma (Italia)

27/09/2013–12/06/2014

Docente tecnico pratico di enogastronomia

MIUR-Ipseoa Tor carbone Roma, Roma (Italia)

21/01/2013–25/04/2013

Docente tecnico pratico di enogastronomia

MIUR-Ipseoa Marco Gavio Apicio, Anzio (Italia)

11/01/2013–07/05/2013

Docente tecnico pratico di enogastronomia

MIUR-Ipseoa Pellegrino Artusi, Roma (Italia)

02/11/2012–14/12/2012

Docente Formatore

Latina formazione e lavoro s.p.a, Latina (Italia)

05/10/2012–02/04/2013

Docente Formatore per adulti, corso di enogastronomia

SAIP formazione, Roma (Italia)

06/02/2012–21/06/2012

Docente Formatore per adulti, corso di enogastronomia

SAIP formazione, Roma (Italia)

28/09/2011–18/06/2012

Docente Formatore di enogastronomia

Latina formazione e lavoro s.p.a, Latina (Italia)

12/09/2011–10/11/2011

Docente tecnico pratico di enogastronomia

MIUR-Ips Alessandro Filosi, Terracina (Italia)

| | |
|-----------------------|---|
| 29/09/2010–30/06/2011 | Docente formatore di enogastronomia Latina formazione e lavoro s.p.a, Latina (Italia) |
| 19/11/2010–31/08/2011 | Docente tecnico pratico di enogastronomia MIUR- IPA Alessandro Filosi, Terracina (Italia) |
| 14/09/2009–31/08/2010 | Docente tecnico pratico di enogastronomia-corso per adulti MIUR-Ipssar A.Celletti Formia, Formia (Italia) |
| 18/09/2008–31/08/2009 | Docente tecnico pratico di enogastronomia-corso per adulti MIUR-Ipssar A.Celletti, Formia (Italia) |
| 21/09/2004–03/02/2005 | Docente tecnico pratico di enogastronomia MIUR-Ipssar A.Celletti, Formia (Italia) |
| 06/05/2004–12/06/2004 | Docente tecnico pratico di enogastronomia MIUR-Ipssar A. Celletti, Formia (Italia) |
| 2002-2005 | Assistente tecnico AR20 (varie supplenze) Ipssar A.Celletti, Formia (Italia) |

ESPERIENZE PROFESSIONALI NELL'AMBITO ENOGASTRONOMICO

- Settembre 2018:partecipazione progetto Erasmus in Martinique con team di lavoro italiano Tor Carbone presso Lycée Polyvalent "La jetée".
- Giugno 2018: partecipazione al banchetto tenuto presso il palazzo del Quirinale, per i festeggiamenti della festa della Repubblica italiana, in qualità di chef di cucina della brigata dell' Ipseoa Tor Carbone.
- Partecipazione come docente coordinatore di allievi di cucina e chef, nelle varie esperienze proposte dall'Ipseoa Tor Carbone, in sede, fuori sede e in campo internazionale, come eventi di banqueting, catering, gemellaggi, scambi culturali.
- Dal 2015 al 2018 fattiva collaborazione con le lycée Tirell di Parigi nell'ambito del "progetto di alternanza scuola-lavoro", "progetto sul designer culinario" e "settimana della cucina italiana nel mondo".
- Giugno 2016: partecipazione all'evento"italian day on the drive" a Vancouver in Canada, promosso dal Miur.
- Stagione estiva 2018, consulente per ristorante Marisqueria di Ventotene (LT)
- Stagioni estive 2017,2016,2015 consulente e collaboratore presso ristorante Marisqueria di Ventotene (LT)
- Da novembre 2005 ad ottobre 2014, collaborazione come chef di cucina presso l'hotel, ristorante Maremma, sito in Montalto di Castro (VT)
- Stagioni estive 2003/2004/2005 presso hotel Isolabella a Ventotene (LT),in qualità di responsabile di cucina.
- Stagione invernale 2003/04 presso hotel Armentarola,sito in San Cassiano in val Badia(BZ) in qualità di capopartita tournant.
- Da gennaio 2001 a Novembre 2002 presso ristorante La Perla, sito in Ausonia, in qualità di capopartita tournant.
- Da maggio a Dicembre 2000 presso Balletti Parkhotel, sito in San Martino al Cimino, in qualità di capopartita tournant.
- Stagione invernale 1999/2000 presso ristorante Even, sito in Cervinia (AO), in qualità di cuoco
- Da dicembre 1998 a ottobre 1999 servizio militare con incarico presso la mensa unificata della

caserma Ugo Mara, sito in Solbiate Olona (VA)

- Stagione estiva 1998 presso hotel ristorante Villa Grancassa, sito in san Donato val Comino (FR), in qualità di capopartita tournant.
- Stagione estiva 1997, presso ristorante Selene, sito in Gaeta (LT), in qualità capopartita tournant.
- Stagione estiva 1996 presso ristorante Villa ai monti, sito in Galluccio (CE), in qualità di commis di cucina
- Stagione estiva 1995 presso ristorante la Bussola, sito in San Felice Circeo (LT), in qualità di commis di cucina.

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

| | | |
|-----------|--|---------------|
| 2013–2014 | ABILITAZIONE ALL'INSEGNAMENTO DELLA CLASSE DI CONCORSO B020(EX C 500, LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA-CUCINA) UNINT, Roma (Italia) | |
| 2011–2012 | Corso di perfezionamento e aggiornamento professionale della durata di 1500 ore-60 cfu presso università telematica GIUSTINO FORTUNATO in BENEVENTO: metodologie didattiche per l'insegnamento curriculare e l'integrazione degli alunni con bisogni educativi speciali. Università telematica Giustino Fortunato, Benevento (Italia) | Livello 7 QEQ |
| 2010–2011 | Corso di perfezionamento e aggiornamento professionale della durata di 1500 ore-60 cfu presso LUSPIO libera università in ROMA: didattica e formazione, metodologie, strategie e tecniche per la ricerca e l'insegnamento curriculare e di sostegno. Libera università LUSPIO, Roma (Italia) | Livello 7 QEQ |
| 2009–2010 | Corso di perfezionamento e di aggiornamento professionale della durata di 1500 ore- 60 cfu presso LUSPIO libera università in ROMA: Insegnamento, didattica e diversità', reversibilità', svantaggio o handicap: contenuti essenziali della formazione di base dell'insegnante curriculare e di sostegno. Libera università LUSPIO, Roma (Italia) | Livello 7 QEQ |
| 2015–2016 | Iscrizione presso la facolta' di Roma Tre per il corso di Scienze e culture enogastronomiche corso interrotto e non terminato | |

1997-1998 Diploma di tecnico delle attività alberghiere
IPSSAR A. CELLETTI, Formia (LT) (Italia)

1995-1996 Attestato di qualifica professionale di CUOCO
IPSSAR A. CELLETTI, Formia (LT) (Italia)

1998–alla data attuale

COSTANTE AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE, PRESSO ENTI, ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, SCUOLE

- 15-16/02/2017 conseguito attestato di partecipazione al corso di aggiornamento professionale, "la sfogliatella riccia e frolla", tenuto dal maestro pasticciere Andrea Vitale, presso la F.lli Casolaro Nola
- 27-28/02/2017 conseguito attestato per aver partecipato al corso di aggiornamento professionale "dessert al piatto di nuova tendenza", tenuto dal maestro pasticciere Antonino Maresca e organizzato dalla federazione italiana cuochi, presso l'Ipssar A.Celletti di Formia
- 25/05/2016 conseguito attestato per aver partecipato al corso di aggiornamento professionale tenuto dal Maestro Fabio Tacchella, offerto dall'Unione Regionale Cuochi Lazio e dalla scuola di cucina A Tavola Con Lo Chef di Roma.
- 27/05/2014 conseguito attestato di partecipazione per aver frequentato il corso pratico di aggiornamento professionale su salse, canditura e confetteria, presso la F.lli Casolaro Spa in Nola(NA), tenuto dal maestro pasticciere Rolando Morandin.
- 04/02/2014 conseguito attestato dalla F.lli Casolaro Spa in Nola(NA) per aver partecipato al corso di aggiornamento professionale sulla produzione di colombe pasquali con lievito madre, tenuto dal maestro pasticciere Rolando Morandin.
- 10/03/2015 conseguito attestato di partecipazione per aver frequentato il corso di aggiornamento "il dessert a piatto" presso la F.lli Casolaro Spa in Nola(NA), tenuto dal maestro pasticciere Diego Crosara
- 27/05/2014 conseguito attestato di partecipazione per aver frequentato il corso pratico di aggiornamento professionale su salse, canditura e confetteria, presso la F.lli Casolaro Spa in Nola(NA), tenuto dal maestro pasticciere Rolando Morandin
- 17/02/2014 conseguito attestato per aver partecipato alla dimostrazione INTAGLI DI VEGETALI, tenuto dal maestro Nico Scalora presso la F.lli Casolaro Spa in Nola(NA)
- 13/05/2013 conseguito attestato, rilasciato dall'ASSOCIAZIONE CUOCHI ITALIANI E FERRARELLE, per aver partecipato al master monografico "finger food", tenuto dallo chef docente Gianluca Nosari.
- 02/10/2012 conseguito attestato dalla F.lli Casolaro Spa per aver partecipato al corso di aggiornamento sulla produzione di pasticceria salata, tenuto dal maestro Frederic Bourse
- 07/05/2012 conseguito attestato di partecipazione per aver frequentato il corso "un tuffo in pasticceria" presso la Formasal di Viterbo, tenuto dal maestro di pasticceria Maurizio di Maio
- 23/03/2010 conseguito attestato presso SCUOLA DEL CIOCCOLATO PERUGINA con il titolo ARTISTA DEL GUSTO per aver partecipato al corso di aggiornamento
- 20/10/2009 conseguito attestato di partecipazione dall F.lli CASOLARO Spa per aver frequentato il corso di aggiornamento professionale tenuto dal maestro Rolando Morandin sulla produzione di panettoni e pandori artigianali con lievito madre
- 18/10/2009 conseguito attestato presso SCUOLA DEL CIOCCOLATO PERUGINA con il titolo ARTISTA DEL GUSTO per aver partecipato al corso di aggiornamento
- 23-24/11/2009 conseguito attestato presso la F.LLI CASOLARO S.p.a per aver partecipato al corso L'UNIVERSO DEL CIOCCOLATO tenuto dal maestro FREDERIC BOUSE
- 09-10/11/2009 conseguito attestato presso la F.LLI CASOLARO S.p.a per aver partecipato al corso sulla PRODUZIONE PANI SPECIALI PER RISTORAZIONE tenuto dal maestro PIERGIORGIO GIORILLI
- 16-17/03/2009 conseguito attestato di partecipazione DALLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI per aver partecipato al corso di dessert al piatto tenuto dal maestro pasticciere PIEPAOLO MAGNI
- 10-11/03/2008 conseguito attestato dalla FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI per aver partecipato al corso di cucina creativa tenuto dal maestro GIORGIO NARDELLI
- 15-12-2008 conseguito diploma di merito dalla FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI per aver partecipato alla salvaguardia dell'arte gastronomica italiana
- 11 -12-2006 conseguito diploma di merito dalla FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI per aver partecipato alla salvaguardia dell'arte gastronomica italiana

- 15-16/11/2004 conseguito attestato di partecipazione al corso di cucina creativa tenuto dal maestro GIORGIO NARDELLI
- 28-05-2002 conseguito attestato di partecipazione dalla BARILLA FOOD SERVICE E ZANUSSI PROFESSIONAL per aver partecipato al LABORATORIO DI STUDIO E DI CUCINA DEDICATO ALL'ARTE DELLA GASTRONOMIA ITALIANA
- 19-03-1996 conseguito attestato di merito conferito dalla FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI DALL' IPSSAR CELLETTI per aver partecipato alla rassegna gastronomica PIATTI DA BUFFET

2017–2018 **Qualifica di SOMMELIER DELL'OLIO**
 Fondazione italiana sommelier, Formia (Italia)

2018–alla data attuale **Corso SOMMELIER DEL VINO (tre livelli)**
 Fondazione italiana sommelier, Formia (Italia)
 alla data odierna conseguito primo livello

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre italiano

Lingue straniere

francese
 inglese

| COMPRESIONE | | PARLATO | | PRODUZIONE SCRITTA |
|-------------|---------|-------------|------------------|--------------------|
| Ascolto | Lettura | Interazione | Produzione orale | |
| B2 | B2 | B2 | B2 | B1 |
| B1 | B1 | B1 | B1 | A2 |

Livelli: A1 e A2: Utente base - B1 e B2: Utente autonomo - C1 e C2: Utente avanzato
Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze digitali

| AUTOVALUTAZIONE | | | | |
|---------------------------------|-----------------|------------------------|-----------------|-------------------------|
| Elaborazione delle informazioni | Comunicazione | Creazione di Contenuti | Sicurezza | Risoluzione di problemi |
| Utente autonomo | Utente autonomo | Utente autonomo | Utente autonomo | Utente autonomo |

Competenze digitali - Scheda per l'autovalutazione

- Ei pass(europea informatics passport) rilasciata da certipass il 18/06/2014
- Lavagna interattiva multimediale 200 ore-8 cfu rilasciata da Università telematica Giustino Fortunato

