

Europass curriculum vitae

Informazioni personali

Cognome/i e nome/i

Indirizzo/i

Telefono

Cellulare

Fax

E-mail

Nazionalità/e

Data di nascita

Sesso

Porciello Renato Sergio

r.porciello@afolmet.it

Italiana

M

Impiego ricercato / Settore di competenza

Esperienza professionale

Date

Funzione o posto occupato

Principali mansioni e responsabilità

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Tipo o settore d'attività

Dal 2009 a tutt'oggi

Dipendente a tempo indeterminato categoria D

Coordinatore corsi diurni in DDIF settore ristorazione

Coordinamento didattico del corpo docente, gestione dei rapporti con le famiglie, gestione e coordinamento dei rapporti con i servizi del territorio (ATS e servizi educativi), supervisione dei progetti educativo-didattici, supervisione e monitoraggio dei casi di disturbo dell'apprendimento, disagio e psicosociali, coordinamento degli insegnanti di sostegno, coordinamento delle attività educative in collaborazione con il Dirigente Scolastico.

Distacco funzionale fino al 31 luglio 2017 e comando dal 1 agosto 2017 in Afol Metropolitana "C.F.P. Achille Grandi" Viale Italia 548 Sesto San Giovanni

Ristorazione

Esperienza professionale

Date

Funzione o posto occupato

Principali mansioni e responsabilità

Nome e indirizzo del datore di lavoro

Tipo o settore d'attività

Dal 2001 al 2009

Dipendente a tempo indeterminato categoria D

Docente di laboratorio di cucina e Coordinatore dei corsi DDIF diurni del settore ristorazione

Provincia di Milano C/O "C.F.P. Achille Grandi" Via Adriano 60 Milano

Ristorazione

Esperienza professionale

Date	Dal 1997 al 2001
Funzione o posto occupato	Dipendente a tempo indeterminato categoria D Docente di laboratorio di cucina
Principali mansioni e responsabilità	
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Regione Lombardia C.F.P. Achille Grandi Via Adriano 60 Milano
Tipo o settore d'attività	Ristorazione

Esperienza professionale

Date	Dal 1991 al 1997
Funzione o posto occupato	Dipendente a tempo determinato categoria D Docente di laboratorio di cucina
Principali mansioni e responsabilità	
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Regione Lombardia C.F.P. Achille Grandi Via Adriano 60 Milano
Tipo o settore d'attività	Ristorazione

Esperienza professionale

Date	Dal 1990 al 1991
Funzione o posto occupato	Dipendente a tempo determinato Docente di laboratorio di cucina
Principali mansioni e responsabilità	
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto professionale Alberghiero di stato “ Carlo Porta” Via Uruguay Milano
Tipo o settore d'attività	Alberghiero Ristorazione

Esperienza professionale

Date	Dal 1989 al 1990
Funzione o posto occupato	Dipendente a tempo determinato Docente di laboratorio di cucina
Principali mansioni e responsabilità	
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Istituto professionale Alberghiero di stato “ Amerigo Vespucci” Via Valvassori Peroni Milano
Tipo o settore d'attività	Alberghiero Ristorazione

Esperienza professionale

Date	Dal 1988 al 1989
Funzione o posto occupato	Dipendente a tempo determinato

Principali mansioni e responsabilità
Nome e indirizzo del datore di lavoro
Tipo o settore d'attività

Docente di laboratorio di cucina

Istituto professionale Alberghiero di stato "Amerigo Vespucci" Via Valvassori
Peroni Milano
Alberghiero Ristorazione

Istruzione e formazione

Date
Certificato o diploma ottenuto
Principali materie/competenze professionali apprese
Nome e tipo d'istituto di istruzione o formazione
Corsi di aggiornamento

1988
Maturità Professionale (Tecnico delle attività Alberghiere)

Istituto professionale Alberghiero di stato Soverato (CZ)

2015 Corso BLSD
2014 Corso Gestione positiva dei conflitti
2012 Corso antincendio 3° Livello con esami vigili del fuoco
2010 Corso Antincendio Civile 1° Livello
2009 Autocontrollo-HACCP e rintracciabilità
2009 La Normativa in materia di salute e sicurezza dei lavoratori

Capacità e competenze personali

Madrelingua/e
Altra/e lingua/e
Autovalutazione
Livello europeo (*)
Lingua
Lingua

Italiano

Comprensione		Parlato		Scritto
Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	Produzione scritta
Inglese	Buono	Buono	Suff	Buono
Francese	Buono	Buono	Suff	Buono

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali

Possiedo delle buone capacità relazionali acquisite durante il mio percorso formativo, fortemente improntato a sviluppare questo tipo di capacità. L'esperienza lavorativa mi ha sempre portato a lavorare in equipe e questo mi ha permesso di affinare questo tipo di competenza.
Sono in grado di relazionarmi con persone di diversa nazionalità e cultura grazie all'esperienza maturata all'interno della mia professione.
Sono in grado di comunicare in modo chiaro e preciso, rispondendo a specifiche richieste della committenza e/o dell'utenza di riferimento grazie alle attività di relazione con la clientela svolte nelle diverse esperienze professionali.

Capacità e competenze organizzative

Sono in grado di gestire con un'adeguata capacità organizzativa attività di coordinamento e gestione di progetti, nello specifico amo molto coordinare il lavoro di più persone con la finalità ultima di ottimizzare il risultato del gruppo.
Sono in grado di organizzare autonomamente il lavoro, definendo priorità e assumendo responsabilità acquisite tramite le diverse esperienze professionali nelle quali mi è sempre stato richiesto di gestire autonomamente le diverse attività

rispettando le scadenze e gli obiettivi prefissati.

Sono in grado di lavorare in situazioni di stress acquisita grazie alla gestione di relazioni con il pubblico/clientela nelle diverse esperienze lavorative e in particolar modo attraverso l'esperienza nella formazione in cui la puntualità nella gestione e nel rispetto delle diverse scadenze è un requisito minimo.

Capacità e competenze tecniche

Capacità e competenze informatiche

Buona conoscenza di software di servizio e gestionali come word, excel, access, power point in ambiente windows e software di contabilità. Elevata dimestichezza nell'utilizzo degli strumenti informatici come internet e posta elettronica.

Capacità e competenze artistiche

Attività di volontariato

Dal 2008 sono il Legale Rappresentante dell'Associazione di Protezione Civile di Rozzano Onlus. Si tratta di un'organizzazione che si sta sviluppando in maniera esponenziale sul territorio del Sud milano. La prima delle specializzazioni in ordine di importanza dell'Associazione è la somministrazione di pasti in caso di emergenza, campo nel quale ho esperienza pluriennale, date le mie competenze professionali.

Patente/i B

Ulteriori informazioni

Il sottoscritto RENATO SERGIO PORCIELLO a conoscenza di quanto previsto dall'art. 76 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000 in tema di dichiarazioni false e mendaci, dichiara sotto la propria responsabilità che quanto dichiarato nel presente curriculum vitae corrisponde al vero" e autorizza il trattamento dei dati personali per finalità strettamente inerenti la gestione amministrativa e contabile, ai sensi del D.Lgs n. 196/2003 recante disposizioni per la Tutela delle persone e degli altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali.

Milano, 09 giugno 2020