



Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Cognome(i)/Nome(i) **Gazzola Brunella**

Indirizzo(i) _____

Telefono(i) _____

Fax _____

E-mail _____

Cittadinanza Italiana

Data di nascita 09/05/1959

Sesso Femminile

Occupazione desiderata/Settore professionale

Esperienza professionale

Date 10/1977

Lavoro o posizione ricoperti Docente tecnico pratico

Principali attività e responsabilità

Nome e indirizzo del datore di lavoro IPSSAR G. Giolitti Mondovì

Tipo di attività o settore Insegnante

Istruzione e formazione

Date

CORSI DI PERFEZIONAMENTO

2015 cast -alimenti pasticceria da ristorazione
2014 cast -alimenti metodo Biasetto
2012 cast -alimenti prodotti da forno
2012 cast -alimenti cake design
2010 cast -alimenti torte da forno pasticceria secca
7/2009 Cast -alimenti Decorazione delle torte ,il cornetto e altre tecniche
9/2009 Cast -alimenti:marmellate e confetture
2007 La didattica di laboratorio nell'istruzione professionale
3/2005 cast -alimenti Assiette e dessert
2005 Incontri su cibo ,anima religione cucina
2002 cast -alimenti il cioccolato dall'A alla Z
2002 cast -alimenti pasta lievitata
12/1992 aggiornamento progetto '92
11/1991 corso perfezionamento cucina creativa
1979 corso aggiornamento professionale -Stresa IPPSSAR Maggio
5/ 1978 Sommelier

COLLABORAZIONI

collaborazione con regione Piemonte in qualità di expert per world skills
Collaborazione per la "Terza Area" e per l'organizzazione corsi alberghieri con il CFP Cebano Monregalese
Corso Integrato in collaborazione con CFP Cebano Monregalese (as.2008-2009, 2009-2010-2011)

collaborazione dal 1991 al 2010 con la Comunità Montana Valli Monregalesi e in seguito anche con le C.M Cebana e Valle Mongia e C.M. Val Tanaro, Comunità Montana Alto Tanaro Cebano Monregalese per organizzazione e consulenza di percorsi enogastronomici e serate a tema. Consulenza sulla composizione di depliant illustrativi dei percorsi sopracitati

Collaborazione dal 1994 al 1997 con Alpitour per corsi di cucina e pasticceria italiana

Collaborazione del 1996 per corsi di perfezionamento con ICIF

Collaborazioni , come docente, con enti vari del territorio per corsi amatoriali di cucina e pasticceria dal 2008 al 2017.

Titolo della qualifica rilasciata

INSEGNANTE TECNICO PRATICO

Diploma di Tecnico delle attività Alberghiere presso Istituto A. Perotti Bari
Qualifica professionale come addetto alle attività alberghiere settore cucina

Principali tematiche/competenza professionali possedute

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione

IPSSAR G. Giolitti Mondovì -p.zza IV Novembre

Livello nella classificazione nazionale o internazionale

Facoltativo (v. istruzioni)

Capacità e competenze personali

Madrelingua Italiano

Altra(o) lingua(e) Francese

Autovalutazione

Livello europeo (*)

Lingua

Lingua

Comprensione		Parlato		Scritto
Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	
base	base	base	base	base
x	x	x	x	x

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali

Capacità e competenze organizzative

Capacità e competenze tecniche Di enogastronomia cucina e arte bianca

Capacità e competenze informatiche Di base

Capacità e competenze artistiche

Altre capacità e competenze

Patente automobilistica B

Ulteriori informazioni

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 675/96 del 31 dicembre 1996.

Allegati

Mondovì, 31 marzo 2017

Bruneila Gazzola

