



Informazioni personali

Cognome(i)/Nome(i)

Indirizzo(i)

Telefono(i)

Fax

E-mail

Cittadinanza

Data di nascita

Sesso

**Occupazione
desiderata/Settore
professionale**

Esperienza professionale

Date

Leggio Gianluca

Colonnello Umberto Maddalena 55, 97100, Ragusa, Italia

Mobile

3336197379

Gianluca.leggio@istruzione.it

g.leggio@comune .ragusa.gov.it

Italiana

24/09/1973

Maschile

Docente di enogastronomia.

Da oggi 26/04/2016 fino al 01/09/2015 docente presso l'Istituto Professionale di Stato per i servizi Alberghieri della Ristorazione "Galileo Ferraris" Ragusa

Dal 31/08/2015 fino al 20/12/2001 docente presso l'Istituto Professionale di Stato per i servizi Alberghieri della Ristorazione "Principi Grimaldi", Viale degli Oleandri Modica.

Incarichi svolti

Presidente 1a Commissione - Affari Generali del Comune di Ragusa anno 2016

Vice Presidente 4^a Commissione- Risorse del Comune di Ragusa anno 2016

Componente della Commissione Trasparenza del I Comune di Ragusa anno 2015

Componente docente al Consiglio d'Istituto presso l'Istituto Professionale di Stato per i servizi Alberghieri della Ristorazione "Principi Grimaldi" (2011-2013)

Componente supplente del comitato di valutazione per i docenti neo-assunti "Principi Grimaldi", 2014-2015

Componente supplente della Commissione elettorale del Comune di Ragusa anno 2013

Componente del Consiglio d'Istituto presso l'Istituto comprensivo Maria Schininà, Ragusa.

Responsabile dipartimento: tecnico-professionale (settore cucina) presso l'Istituto Professionale di Stato per i servizi Alberghieri della Ristorazione "Principi Grimaldi" 2013-2014

Responsabile laboratori: informatica, cucina, sala, ricevimento, convitto, presso l'Istituto Professionale di Stato per i servizi Alberghieri della Ristorazione "Principi Grimaldi" (2014-2015).

Inizio gennaio 2013 per 45 ore di lezione come docenza . Contratto di prestazione d'opera per attività legata alla formazione dei ristoratori sulla celiachia, organizzata dall'ASP di Ragusa.

16/09/2012 fino al 21/08/2012 nomina come tutor scolastico nel Progetto "Lavorare in Europa" C5-FSE02POR SICILIA-2012-696, Progetto denominato "Ambasciatori del gusto" presso L'Istituto di cultura Italiana a Londra" ente governativo italiano dedicato alla promozione della lingua e cultura italiana in Inghilterra e Galles e facente parte nell'ambito della Cooperazione culturale dell' "Ambasciata Italiana". Prot.n.5991.

Inizio dicembre 2012 per 40 ore di lezione come docenza. Contratto di prestazione d'opera per attività legata alla formazione, organizzata dalla promotersudgroup srl.

06/12/2011 nomina come tutor alternanza scuola lavoro. Prot.n 10380/C1 IPSSAR "Principi Grimaldi Modica.

30/11/2011 docente preparatore dell'alunna Raniolo Federica nella gara di cucina all'Ambrosini di Favara in ricordo di Totò Schifano organizzata dall'Associazione Cuochi di Agrigento. 1° classificato

01/11/2010 docente preparatore dell'alunno Musumeci Maurizio al concorso gastronomico organizzato da "chocobarocco". 1° classificato.

Inizio gennaio 2011 per 36 ore di lezione come docenza . Contratto di prestazione d'opera per attività legata alla formazione dei ristoratori sulla celiachia, organizzata dall'ASP di Ragusa.

12/10/2010:nomina come tutor alternanza scuola lavoro. Prot.n 10294/C1 IPSSAR "Principi Grimaldi Modica.

Inizio gennaio 2010 per 36 ore di lezione come docenza . Contratto di prestazione d'opera per attività legata alla formazione dei ristoratori sulla celiachia, organizzata dall'ASP di Ragusa.

28/09/2009 incarico denominato "esperto o consulente di Educazione al gusto: dalla ricetta al menù;per la realizzazione del corso di formazione di "Esperto ristoratore in dietoterapie ed intolleranze alimentari" Prot.n 7904/A22g. IPSSAR "Principi Grimaldi Modica.

14/10/2008 tutor corso post-qualifica per "Esperto ristoratore in dietoterapia ed intolleranze alimentari". Prot.n 8945/A10d. IPSSAR "Principi Grimaldi Modica.

14 /02/2009 realizzazione di ricette sulla trasmissione geo e geo insieme al direttore del "Consorzio di tutela del cioccolato modicano"

Primavera 2008 registrazione di 80 ricette riguardanti la cucina italiana presso una emittente televisiva denominata Video Regione da vendere ad altri editori.

14/09/2007 incarico denominato "esperto o consulente di "Gastronomia francese" per la realizzazione del corso di formazione di "Esperto in nouvelle cuisine". Prot.n8092A/10d. IPSSAR "Principi Grimaldi Modica.

Inizio 12/04/2007 per 34 ore di lezione come docenza. Contratto di prestazione d'opera per attività legata al Corso dal titolo "dalla lingua alla gola" Scuola media Statale "Giovanni XXIII) Modica.

01/09/2007:nomina come tutor corso post-qualifica per esperto della ristorazione territoriale e degli alimenti tipici e biologici. Prot.n 7569/A10d IPSSAR "Principi Grimaldi Modica.

03/11/2006 incarico denominato "esperto o consulente di "Gastronomia francese" per la realizzazione del corso di formazione di "Esperto in nouvelle cuisine". Prot.n10217/a10d IPSSAR "Principi Grimaldi Modica.

Inizio gennaio 2006 fino a dicembre corrente anno; contratto a progetto per attività di consulenza ristorativa Chef executive" presso l'azienda Modulo srl Marina di Ragusa.

19/11/2005 docente preparatore dell'alunno Dimartino Carmelo alla 1° edizione del Concorso Regionale "La tavola e i Menu" antiche e nuove ricette siciliane. Giarre; 1°classificato categoria antipasti; 2° classificato categoria primi; 1°classificato categoria secondi; 1°classificato assoluto sul menù.

15/11/2005 incarico denominato "esperto o consulente di "Gastronomia francese" per la realizzazione del corso di formazione di "Esperto in nouvelle cuisine". Prot.n11576/A10d IPSSAR "Principi Grimaldi Modica.

16 novembre 2004 docente preparatore degli alunni Abate Maurizio - Ruta Carmela al ° Concorso Regionale "Antonio Visetti" sulla valorizzazione delle antiche ricette ittiche siciliane. Ragusa. 1°classificato

22/02/2004 Docente preparatore dell'alunno Romano Rosario al 1°concorso internazione di cucina "Paolo Borsellino"La cucina tradizionale di famiglia del territorio e il vino". Attestato di partecipazione.

11/11/2004 incarico denominato "esperto o consulente di "Gastronomia francese" per la realizzazione del corso di formazione di "Esperto in nouvelle cuisine". Prot.n9429/a10d IPSSAR "Principi Grimaldi Modica.

22-11-2004 al 24-03-2004 titolare e chef executive presso il ristorante denominato DIRUPO ROSSO srl, in Contrada Dirupo Rosso Diga di Santa Rosalia (RG)

13/02/2003 incarico denominato "esperto o consulente di "Organizzazione della cucina" per la realizzazione del corso di formazione di "Esperto di cucina tipica europea". Prot.n 18/FSE/C1. IPSSAR "Principi Grimaldi Modica.

14-02-2003 al 10-09-1998 titolare del ristorante denominato "Laguna blu di Leggio e Santapà' SNC Via Eugenio Montale,33 97010 Scoglitti (RG)

Anno scolastico 2001/2002 docente preparatore degli alunni Gugliotta Simona e Parisi Daniela al 1° Concorso nazionale Gastronomico denominato "Riso non a caso". Sede operativa del concorso Vercelli. 2° classificati.

Dal 31-08-1997 al 07-03-1997 chef di cucina presso il ristorante L'ANTICA MACINA di SORTINO e C SNC A RAGUSA IBLA.

Stagione estiva 1995 esperienza lavorativa come chef di cucina presso ristorante denominato (Trattoria Italiana) Rottach-Egern . Monaco di Baviera

Stagione estiva 1994 esperienza lavorativa come chef di cucina presso ristorante denominato (Trattoria Italiana) Rottach-Egern . Monaco di Baviera
1993 Stage formativo presso il Jolly Hotel di Taormina (Messina)

Istruzione e formazione

Date

Titolo della qualifica rilasciata

Università degli studi di Catania area della didattica e della ricerca(SISSIS)Scuola Interuniversitaria Siciliana di Specializzazione per l'Insegnamento Secondario Sezione di Catania conseguito il 29/06/2007 con voto di 78/80 conseguendo l'idoneità per la classe di concorso C500.

Diploma di maturità professionale come "Tecnico delle attività alberghiere" conseguito il 14/07/1995, presso G. Ambrosini di Favara(Ag) con voto 60/60.

Diploma di qualifica professionale come addetto ai servizi di cucina conseguito il 16/06/1993 con voto 84/100 presso G. Ambrosini di Favara(Ag)

Diploma come "Maestro cuoco mensa" rilasciato dal Ministero della Difesa, Centro reclutamento ed addestramento Marina Militare il 07/02/1997 con voto conseguito "Pieno merito"(previsto dal D.M. n 19 del 12/12/1990).

Principali tematiche/competenza professionali possedute

Formazione in servizio dei docenti sulle pari opportunità; progetto "insegnanti efficaci". Certificazione delle competenze sulle seguenti aree tematiche: il genere nella propria biografia, la pedagogia delle differenze, l'identità e le dinamiche di genere, il linguaggio e il genere, la comunicazione emotiva, incongruenze e interfaccia comunicativa, la teoria implicita della personalità, le competenze comunicative nell'insegnamento, corporeità e assertività, il gruppo e le dinamiche relazionali. P.O.N.2000/2006-Misura 7.1b 20/06/2006. Competenze dimostrate e/o acquisite Livello 3 e Livello 4 corrispondente a competenze acquisite e competenza padroneggiata.

Formazione in servizio dei docenti sulle pari opportunità di genere; progetto "Conoscersi per meglio progettarsi nel mondo". Competenze acquisite e certificate: ho accresciuto le capacità di orientamento relative alla costruzione di percorsi di vita e di lavoro coerenti con le personali caratteristiche di genere. Ho potenziato le capacità progettuali nell'ambito formativo e didattico. Ho migliorato il proprio approccio alla pratica didattica con scelte metodologiche e strategiche didattiche innovative. Modica 01 giugno 2004 P.O.N.2000/2006-Misura 7.1b 20/06/2006.

Attestato di frequenza a corso di formazione per incaricati del trattamento, previsto dalla Legge 196/2003. Modica 26/03/2009.

Attestato di partecipazione al corso di Formazione sui temi della sicurezza del lavoro, svolto in osservanza agli art. 37; 73; 169 e 184 del D.Leggs. 81/08 "Testo Unico per la Sicurezza". Modica 06/04/2009. Rilasciato dalla I.CO.TE.A. C.A.T. srl. Autorizzazione D.A. Regione Sicilia n. 3638/5s.

Attestato di partecipazione organizzato dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione(SIAN) ASP di Ragusa. Certificazione delle competenze al corso "per operatori per pasti celiaci" teorici e pratici. Ragusa 18/02/2010.

Attestato di servizio rilasciato dal centro reclutamento ed addestramento della Marina Militare, come Istruttore agli allievi tirocinanti, presso la scuola cuochi della Marina Militare Italiana a Taranto.

Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Taranto 05/02/1997. Ministero della Pubblica Istruzione, Direzione Generale Istruzione Professionale, Istituto Professionale I.P.S.A.R "G. Ambrosini di Favara. Ministero della Difesa, Marina Militare Italiana. Università degli studi di Catania. ASP di Ragusa,																									
Livello nella classificazione nazionale o internazionale																										
Capacità e competenze personali																										
Madrelingua	Italiana																									
Altra(e) lingua(e)	Inglese e francese																									
Autovalutazione																										
Livello europeo (*)																										
Lingua																										
Lingua																										
	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Comprensione</th> <th colspan="2">Parlato</th> <th>Scritto</th> </tr> <tr> <th colspan="2">Ascolto</th> <th colspan="2">Lettura</th> <th></th> </tr> <tr> <th></th> <th></th> <th colspan="2">Interazione orale</th> <th>Produzione orale</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>I</td> <td>A1</td> <td colspan="2">A1</td> <td>A1</td> </tr> <tr> <td>F</td> <td>A2</td> <td colspan="2">A2</td> <td>A2</td> </tr> </tbody> </table>	Comprensione		Parlato		Scritto	Ascolto		Lettura					Interazione orale		Produzione orale	I	A1	A1		A1	F	A2	A2		A2
Comprensione		Parlato		Scritto																						
Ascolto		Lettura																								
		Interazione orale		Produzione orale																						
I	A1	A1		A1																						
F	A2	A2		A2																						
	(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue																									
Capacità e competenze sociali	Capacità di lavorare in gruppo stando insieme in modo proficuo, di essere indipendente condividendo spazi e regole comuni, capacità e competenze al fine di raggiungere il risultato. Notevole attitudine al lavoro in team. Ottime capacità di gestione del rapporto con il cliente. Ottime capacità relazionali nel piccolo e grande gruppo. Ottime capacità comunicative ed espositive. Ottime capacità di analisi e problem solving.																									
Capacità e competenze organizzative	Capacità di esprimere il proprio pensiero, per iscritto o a voce in modo chiaro, sintetico ed efficace, sapendo soprattutto ascoltare con attenzione il punto di vista dell'interlocutore. Capacità di prendere decisioni rapidamente effettuando scelte tempestive ed affrontando i rischi inerenti al problema in esame.																									
Capacità e competenze tecniche	Capacità di analisi individuando gli elementi di un problema, mettendoli in relazione e tracciando direzioni di azione. Capacità di progettare ed organizzare le attività di ristorazione prevedendo gli impegni e gli sviluppi futuri di lavoro, stabilendo efficaci piani di azione per il raggiungimento degli obiettivi prefissati.																									
Capacità e competenze informatiche	Ottima conoscenza del pacchetto Office. Ottima conoscenza dell'hardware. Patente ECDL (AICA) Linguaggi di programmazione conosciuti: HTML e dialetti (buona conoscenza)																									
Capacità e competenze artistiche	Creazioni di vari soggetti in materiali diversi (pasta di pane, ghiaccio, margarina, pasta di sale, pastigliaggio, zucchero, legno, cioccolato, ortaggi)																									
Patente	B																									
Ulteriori informazioni	Diploma di merito rilasciato dall'Istituto Italiano di Cultura -Londra Diploma di merito per aver valorizzato le tradizioni gastronomiche della tradizione siciliana rilasciato dall'Associazione Cuochi Italiana. Diploma di merito rilasciato da Sua Eccellenza il Prefetto di Ragusa. Attestato di riconoscimento rilasciato dal Sindaco di Modica. Diploma di merito per l'organizzazione dell'evento in occasione della festa della Polizia di Stato rilasciato dal Comandante.																									

Diploma di merito per l'organizzazione dell'evento in occasione della festa dell'Arma dei Carabinieri, rilasciato dal Comandante

Diploma di merito rilasciato dall'Accademia della Cucina Siciliana.

Diploma di merito rilasciato dall'Associazione Cuochi Agrigentina.

Attestato di frequenza al seminario: il sistema d'istruzione e Formazione Professionale tra sussidiarietà e riordino dei cicli.

Attestato di frequenza al seminario: la progettazione didattica per competenze.

Attestato di frequenza al seminario: le esercitazioni pratiche di laboratorio, dalle linee guida all'organizzazione oraria.

Attestato di frequenza: il sistema delle Unità Formative Capitalizzabili per la formazione continua.

Attestato di frequenza e: Giornata della salute" Alimentazione e prevenzione e cura del Diabete"

Attestato di frequenza :corso per operatori per pasti celiaci.

Attestato di riconoscenza al merito, con un dono di due importantissimi libri, rilasciato dal delegato dell'Accademia della cucina Italiana.

Vincitore di un concorso di storia, organizzato dal Provveditorato agli studi della provincia di Agrigento e viaggio premio per 15 giorni a Barcellona (1993)

1992 ho fatto parte dal team, capitanato dall'Illustrissimo Gran Maestro Schifano Salvatore, ai preparativi e successivi svolgimenti del pranzo per il Santo Padre Giovanni Paolo II avvenuto presso il Vescovado di Agrigento.

1992 ho fatto parte dal team della nazionale italiana allievi di cucina ad un concorso a squadre tenutosi a Sciacca, presso la struttura alberghiera denominata Sciacca mare.

Medaglia d'argento rilasciata dall'AVIS di Ragusa.

Appassionato di storia della cucina dal Medioevo ai nostri giorni.

Titolo della tesi per la specializzazione SISIS "La storia della pasta"

Progettista di un corso di cucina denominato " la cucina presso la Corte di Federico II di Svevia"

Progettista di un concorso di cucina in memoria di un carissimo collega "Peppe Giunta"

Progettista di un Corso di cucina per le Scuole Primarie della Provincia di Ragusa.

Attualmente associato alla Federazione Italiana Cuochi e a Slowfood.

Membro del Consiglio d'Istituto dell'Istituto comprensivo Maria Schininà

Autore del libro "Saperi e sapori negli Iblei" Fondimpresa Avviso 5/2011 PIANO FORMATIVO BaroQuE – Qualità ed Eccellenza Siciliana Codice Piano AVT/91/11

Autore del libro Fondimpresa Avviso 4/2012 PIANO FORMATIVO "L'Economia dei due angoli - Imprese dinamiche nel Nord-Ovest e nel Sud-Est della Sicilia" Codice Piano AVT/34/12II SOGGETTO PROPONENTE CIVITA s.r.l.

Allegati

Gianluca Leggio