INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	Luigi Frati
Indirizzo	
Telefono	
E-mail	
Nazionalità	
Data e luogo di nascita	
Codice fiscale	

1 Attività didattiche

Anni Accademici 2008-2009 e 2009-2010
Università degli Studi di Macerata
Docente del modulo di Ristorazione, Gastronomia e Tecnologia alimentare nel Master universitario di Primo livello "Cultura e Marketing dell'enogastronomia e dell'ospitalità" (prima e seconda edizione).
Tutor per la gestione d'aula e dello stage negli stessi masters.

Dall'anno scolastico 1995/96 ad oggi
- I.P.S.S.A.R.C.T. "A. Panzini"- Istituto Professionale Statale per i Servizi ristorativi, commerciali e turistici, Via Capanna 31/a Senigallia (An).
- Istituto d'Istruzione Superiore Commerciale "Einstein" Alberghiero "A. Nebbia" Via Abruzzo snc, Loreto (An).
Docente di Tecnica dei servizi e pratica operativa.
Docente di Laboratorio dei Servizi ENOGASTRONOMICI.
Docente di Laboratorio di Organizzazione e gestione dei Servizi ristorativi.
Docente per le attività di sostegno.
Collaboratore del Dirigente Scolastico prof. Gabriele Torquati dall'anno scolastico 2012/13 fino ad oggi (Responsabile della sede dell'Istituto Tecnico Economico di via San Francesco).
Componente del Consiglio di Istituto (anni scolastici 2009/2010-2010/2011-2011/12).
Commissario interno della Commissione per gli Esami di Stato conclusivi dei corsi di studio d'Istruzione Secondaria Superiore (commissario di laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina).
Vice-Presidente della Commissione per gli Esami di Stato conclusivi dei corsi di studio d'Istruzione Secondaria Superiore (commissario di laboratorio di organizzazione e gestione dei servizi ristorativi, Lingua tedesca e Lingua francese).
Nominato dall'Ufficio Scolastico Regionale delle Marche Osservatore esterno per le rilevazioni Nazionali 2016/17 INVALSI presso Istituto Istruzione Superiore "Corridoni-Campana" di Osimo (An), classe 2 Liceo scientifico.
Presidente Commissione elettorale elezioni RSU 3-4-5 marzo 2015 I.I.S. "Einstein-Nebbia" Loreto.
Progettista e coordinatore Progetto Erasmus+ KA2 Cooperation and Innovation for Good Practices. Titolo: ALImentazione e BEnessere – LABoratorio d'impresa (ALIBE-LAB - 17 partners).
Referente per l'Istituto dell'AEHT, Associazione europea Scuole alberghiere e turistiche con sede in Lussemburgo (www.aeht.lu).
Coordinatore Progetto Europeo Comenius Lingua "Impariamo le lingue a tavola" con il Mast Vocational College di Mikkeli (Finlandia).
Tutor scolastico Progetto Leonardo da Vinci degli studenti della sezione alberghiera a Istambul (Turchia) e ad Aveiro (Portogallo).
Progettista e coordinatore Progetto Leonardo da Vinci Formatori "Key skills II - from assessment to certification (abilità di base II: dalla verifica alla certificazione).

Progettista, docente, coordinatore interno e tutor degli stages del corso FSE di Specializzazione per Guida turistica per non udenti (anno 2006/07).
Relatore del convegno: "Viaggiare in silenzio" sul Turismo responsabile a conclusione del corso FSE di Specializzazione per Guida turistica per non udenti (anno 2006/07).
Progettista e docente del corso FSE Addetto produzione pasti (anno 2009-2010 ad oggi).
Progettista, docente e coordinatore del corso FSE Comunicazione turistica e del territorio (anno 2010).
Docente del modulo di "SCIENZE GASTRONOMICHE – la Regione Marche" corso FSE Comunicazione turistica e del territorio (anno 2010).
Accompagnatore/Tutor progetto MARCHE DI CHARME – Programma Erasmus+/azione Ka1 VET a Vilnius (Lituania) 14-24.05.16.
Tutor scolastico Progetto Erasmus+ Post diplomati e accompagnatore a Dublino (Irlanda) 10-16 marzo 2015.
Accompagnatore/Tutor progetto Programma Erasmus+/azione Ka1 a Londra (UK) maggio-giugno 2017.
Borsista Progetto Leonardo Formatori a Mikkeli (Finlandia) presso il MAST (Mikkeli Vocational College, Mikkeli, Finland) dal 6.09.03 al 21.09.03.
Tutor scolastico Progetto Leonardo (per gli studenti della sezione alberghiera) in Portogallo (Fatima), giugno 2002.
Presidente del Consiglio di classe della V sez. DS e della V sez. B.
Organizzatore in collaborazione con l'Euroconsigliere della Regione Marche dott. Trotta delle selezioni nazionali per Eurodisney-Paris nel mese di febbraio 2002.
Organizzatore e tutor scolastico degli stages della sezione commerciale dell'istituto (progetto IGEA).
Eures – Ufficio per l'impiego europeo (Regione Marche): Vincitore della selezione, regionale prima e nazionale poi, presso la Euro-Disney Paris per la professione di Food and Beverage Manager.

Gennaio-giugno 2017
Docente del Modulo "Gestione operativa di una struttura ricettiva" nel corso: Tecnico Superiore per la gestione di strutture turistico-ricettive biennio 2016/2018 organizzato dall'I.T.S. per le tecnologie innovative per i beni e le attività culturali – turismo – Marche Via XII Settembre, 3, Fano (PU).

Gennaio-febbraio 2015
Docente nel corso IFTS "Tecnico Superiore per la progettazione e realizzazione dei processi artigianali di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica (Alta cucina in catering per eventi e ristorazione mobile)"; docente nei moduli Cultura dell'alimentazione e Progettazione menu (sede IPSARCT "A. Panzini", Senigallia, An).

Febbraio 2015
Docente nel corso "Turismo Rurale (Start up)" nel modulo Enogastronomia e servizi di qualità (sede Macerata, ente organizzatore Confcommercio Ancona, C.A.T.).

2001
Comune di Ancona, Servizi Scolastici, Educativi e Sanità, Ufficio Ristorazione Scolastica: docente e membro di commissione esaminatrice nel corso-concorso interno per il personale del settore ristorazione scolastica del Servizio Servizi Scolastici, Educativi e Sanità (Attività di docenza per i seguenti profili professionali:Cuoco grandi cucine, Cuoco, Addetto alla cucina, Addetto ai servizi mensa).

A. S. 1998-2013
Provincia di Ancona
Docente modulo Gastronomia, Tutor scolastico stage e Componente delle Commissioni Provinciali per gli esami finali dell'area di specializzazione in:
Tecnico dei servizi della ristorazione con riferimento alla ristorazione collettiva;

Food and Beverage Manager (Esperto in banqueting);
Gastronomo Esperto del gusto;
Tecnico metodologico di qualità.

Giugno-ottobre 1999
Azienda Ospedaliera "G. M. Lancisi" (Azienda Sanitaria ospedaliera di rilievo nazionale e di alta specializzazione) di Ancona: Docente responsabile del corso di formazione per "Operatori addetti alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti" (Tecnologia alimentare e principi del sistema HACCP e sua applicazione nella ristorazione ospedaliera).

Marzo-aprile 2005
Docente di SCIENZE GASTRONOMICHE E TECNOLOGIA ALIMENTARE per conto della Cooperativa Scuola-Lavoro di Civitanova Marche (MC) e I. I. S. Einstein–Alberghiero di Loreto presso vari Centri di formazione in Grecia. I corsi sono stati finanziati dalla Unione Europea con il coordinamento del Ministero del Turismo greco. I seminari, della durata di 16 ore cadauno, sono stati tenuti a Chania (Creta), Atene, Ioannina, Kalabrita e Kalloni (Lesvos).

Febbraio 2003
Referente e docente a Cuba del Progetto Cuba, rivolto a studenti del corso post-qualifica per la creazione di un progetto riguardante le politiche attive del lavoro ed il Marketing dei prodotti agroalimentari con il Ministero della Formazione di Cuba (Sistema Nacional de Formacion Profesional para el Turismo -rappresentato dalla Escuela de Hoteleria y Turismo di Varadero, il Consorzio Istituti Alberghieri Emilia-Romagna e l'Istituto Professionale commerciale e turistico "Podesti" di Ancona).
Docente di Marketing del Turismo e della ristorazione nel Seminario svolto a Varadero (Cuba) nel febbraio 2003 per conto del Ministero del Turismo cubano e di Formatur (Sistema Nacional de Formacion Profesional para el Turismo di Cuba).

2 Pubblicazioni ed altri prodotti delle attività di ricerca

Pubblicazione del volume di cucina "Alla scoperta degli antichi sapori" in collaborazione con il Centro culturale La Misericordia di Osimo (Poligrafiche Cecconi, Osimo), anno 1993.

Coautore con il prof. A. Prezzemoli del volume di cucina "In cucina con noi" delle Edizioni Proloco Castelfidardo con il contributo della Fondazione CARILO nel mese di dicembre 2004.

Coautore con il prof. dott. Antonio Montanari del volume "Dietro le quinte: corso e laboratorio di ristorazione" edito da B. P. A. Paramond (gruppo Mondadori), Milano, 2007.
Libro di testo utilizzato nella formazione professionale alberghiera e negli Istituti di Istruzione Superiore indirizzo enogastronomia.

Autore del volume "Manuale di panificazione", edito da Hoepli, Milano, 2007.

Coautore con lo Chef Claudio Marcozzi del volume "Manuale di pasticceria", Hoepli, Milano 2008.

Coautore con lo Chef Claudio Marcozzi del volume "Tecniche e pratica di pasticceria, Laboratorio di servizi enogastronomici" , Hoepli, Milano 2016.

3 Titoli di formazione e post-laurea

ISTRUZIONE - FORMAZIONE

• Date (da – a)	Anno scolastico 1990/91
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto "A. Panzini" di Senigallia, sede coordinata di Loreto
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Cucina e pasticceria; alimenti e alimentazione; contabilità; igiene professionale; inglese e francese
• Qualifica conseguita	Qualifica professionale per "Addetto ai servizi alberghieri di cucina" (abilitante all'insegnamento)
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Votazione conseguita 77/100
• Date (da – a)	Anno scolastico 1992/93
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Alimenti e alimentazione; economia e gestione delle imprese alberghiere e turistiche; organizzazione e gestione delle imprese ristorative; inglese; francese; legislazione
• Qualifica conseguita	Diploma di maturità professionale (abilitante all'insegnamento) *per "Tecnico delle attività alberghiere"*
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Votazione conseguita 60/60
• Date (da – a)	Anno Accademico 1997/98
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Università degli Studi "G. D'Annunzio" di Chieti, sede di Pescara
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Lingua e letteratura francese; lingua e letteratura tedesca; glottologia; filologia; didattica delle lingue moderne; geografia antropica e turistica; marketing; economia a aziendale; storia economica
• Qualifica conseguita	Laurea in *Lingue e Letterature straniere, indirizzo turistico-manageriale*
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Votazione conseguita: 110/110 e lode
• Date (da – a)	Anno 2002
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Ministero dell'Istruzione –Provveditorato agli studi di Ancona
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Didattica, Programmazione, Valutazione, Dispersione, Legislazione, Riforma scolastica
• Qualifica conseguita	Idoneità/Abilitazione all'insegnamento classe di concorso C500 (Tecnica dei servizi alberghieri e Laboratorio dei servizi Enogastronomici)
• Date (da – a)	Anno Accademico 2015-2016
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	***ALMA MATER STUDIORUM*** Università degli Studi di Bologna
• Principali materie / abilità professionali	Didattica per le disabilità sensoriali; Legislazione: Metodologia e

oggetto dello studio	tecnica dell'apprendimento cooperativo e metacognitivo; Metodologie e tecniche per l'adattamento dei materiali di studio; neuropsichiatria; Orientamento per la realizzazione del progetto di vita: stage scuola-lavoro; Pedagogia generale; Pedagogia speciale; Psicologia dello sviluppo; Tecnologia dell'informazione e della comunicazione; Codici comunicativi dell'educazione linguistica, del linguaggio scientifico, matematico e dell'area antropologica; elementi di comunicazione: linguaggi e tecniche comunicative non verbali; interventi psico-educativi e didattici con disturbi comportamentali e/o relazionali; tirocinio diretto e indiretto; Metodi e tecniche delle attività motorie e sportive;
• Qualifica conseguita	Laurea in corso di formazione per il conseguimento della specializzazione per le attività di sostegno (AI SENSI DEGLI ARTICOLI 4, 5, 6, 8 E 9 DEL D.M. 30 SETTEMBRE 2011 E DEL D.D. DEL 16 APRILE 2012 N. 7) avente valore abilitante all'insegnamento ai sensi del D.M. 249/2010 (N. 60,00 crediti)
• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)	Votazione conseguita: 28/30
• Date (da – a)	Anni Accademici 2010/11 e 2011/12
• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	FOR.COM. Consorzio Interuniversitario (Formazione per la Comunicazione)
• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio	Elementi di Diritto amministrativo; Elementi di scienza dell'amministrazione; Organizzazione delle aziende e delle amministrazioni pubbliche; Psicologia del lavoro e delle organizzazioni; Teoria e tecniche della comunicazione pubblica; Didattica generale; Metodi e tecniche organizzative e gestionali dell'amministrazione; Teorie e metodi di programmazione e di valutazione scolastica; Diritto del lavoro e della previdenza sociale; Statistica e metodi quantitativi per la valutazione dell'attività della P.A.; Sociologia dell'amministrazione e dell'organizzazione; Programmazione e controllo delle amministrazioni pubbliche; Orientarsi tra scuola e lavoro: elementi di didattica
• Qualifica conseguita	Diploma di Specializzazione post-lauream di durata biennale (1500 ore – 60 CFU) in Organizzazione e gestione della scuola dell'autonomia: metodi e tecniche della didattica Votazione conseguita 68/70

4 Altri titoli didattici, scientifici o professionali

Nominato dal Collegio Docenti e dal Dirigente Scolastico **Funzione obiettivo Area 4**: Responsabile della progettazione delle attività di stage e alternanza scuola-lavoro; rapporti con enti locali, attività formative d'intesa con Enti ed Istituzioni.

Organizzatore della manifestazione gastronomica "La settimana della cucina italiana" a Klingenthal (Germania) per conto del Comune di Castelfidardo e dell'Associazione turistica Proloco nel mese di dicembre 2004.

Organizzatore evento enogastronomico di valorizzazione delle produzioni tipiche del territorio per conto del Comune di Castelfidardo (Ufficio Turismo) a Klingenthal (Bassa Sassonia) nel maggio 2003.

Organizzatore e coordinatore Cena di gala in occasione dell'Expo Fiera del Mare svoltosi a Pesaro il 14 novembre 2003 per conto dell'Unione nazionale Proloco: presentazione dell'enogastronomia Regione Marche.

Progettista corso IFTS: Tecnico della promozione turistica e del territorio (Asse IV Obiettivo specifico L del POR FSE 2007/2013).

Ideatore e coordinatore del PROGETTO STRASBURGO - Le Marche a tavola, i sapori d'autunno-, manifestazione di promozione della Regione Marche e della provincia di Ancona realizzata a Strasburgo nel mese di ottobre 2002 in collaborazione con la Rappresentanza d'Italia presso il Consiglio d'Europa a Strasburgo, l'Istituto Italiano di Cultura di Strasburgo, l'Associazione dei Giovani Albergatori della Provincia di Ancona e la Confcommercio.

Referente del Progetto Ambasciatori, realizzazione di un interscambio tra la nostra Agenzia formativa e l'Associazione Consorti Dipendenti Ministero degli Affari Esteri (creazione di una banca dati degli studenti diplomati per il loro inserimento lavorativo presso le Ambasciate italiane all'estero).

Coordinatore ed organizzatore Team Istituto alberghiero per la realizzazione del servizio di ristorazione (coffea-break, brunch, aperitivo e cena di gala) presso l'Hotel La Fonte e il Ristorante Fortino napoleonico di Portonovo di Ancona in occasione del Seminario "La qualità in albergo dalla A alla Z" tenuto dal Prof. Santinato della Teamwork di Rimini per conto della Confcommercio di Ancona e del Comitato Giovani albergatori della Provincia di Ancona (4 aprile 2003).

Progettista dei corsi FSE e componente della commissione Accreditamento degli Enti di formazione presso la Regione Marche (responsabile della sezione: Rapporti con gli Enti esterni e le Istituzioni; stages e progetti formativi).

Organizzatore giornate di orientamento universitario con le università di Rimini ed Assisi (economia e gestione dei servizi turistici); rapporti con le aziende di ristorazione sul territorio regionale e nazionale per l'organizzazione di visite aziendali.

Organizzatore evento di promozione dei prodotti tipici marchigiani e di una cena di gala a Losanna (ottobre 2009) per conto dell'Associazione Marchigiani all'estero (AMRIS).

Presidente della giuria nel Concorso di Cucina Internazionale dell'AEHT svoltosi a Dubrovnik novembre 2009.

Interprete e collaboratore nel progetto Workshop Grundvig, Loreto ottobre 2009.

Referente per la scuole straniere del Concorso di Cucina Internazionale "Gioacchino Rossini Gourmet", Loreto, marzo 2010.

	Lingua francese
• Capacità di lettura	Ottima
• Capacità di scrittura	Ottima
• Capacità di espressione orale	Ottima
	Lingua tedesca
• Capacità di lettura	Ottima
• Capacità di scrittura	Buona
• Capacità di espressione orale	Buona
	Lingua spagnola
• Capacità di lettura	Ottima
• Capacità di scrittura	Buona
• Capacità di espressione orale	Ottima
	Lingua inglese
• Capacità di lettura	Buona
• Capacità di scrittura	Buona
• Capacità di espressione orale	Buona

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE
Con computer, attrezzature specifiche, macchinari, ecc.

Conoscenza Office 2000 e relative applicazioni.
Tesi di laurea sulla Multimedialità ed Educazione linguistica (studio di ipertesti ed ipermedia nell'ambito della sperimentazione attuata nella Scuola Media Inferiore "Paolo Soprani" di Castelfidardo -An).
Attestato di "Docente Tecnologico" conseguito nell'ottobre 2002 a seguito del Progetto Docente Microsoft in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione, Università e della Ricerca
Docente di Tecnologia Applicata (corso on line dedicato all'utilizzo delle tecnologie di Microsoft Office XP in ambito didattico) in collaborazione con Microsoft e Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.

POSSESSO ECDL: esami moduli Computer Essentials, Word Processing, Online Essential, Spreadsheets, IT Security (21.04.16; 06.06.16; 20.04.17) Skills card n. 1791422.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

- Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (D. Leg. N. 626 del 19.09.1994 e successive modifiche).
- Programmatore di soggiorno (abilitazione tecnica all'esercizio delle professioni turistiche di cui alla L. R. 4/96 conseguita il 7.05.04 presso l'Ufficio Turismo della Provincia di Ancona).

PATENTE

B

ULTERIORI INFORMAZIONI

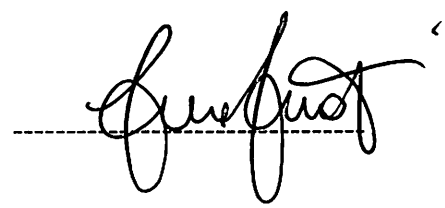
ALLEGATI

A - Corsi di aggiornamento lingue straniere

Il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dal Decreto Legislativo n°196/2003

Loreto, 26/09/2017

Luigi Frati



Allegato A

Corsi di aggiornamento lingue straniere

- 1993 Corso di lingua inglese presso il "Corsica Hall" dell' East Sussex Country Council - Educational Department, Seaford, Inghilterra.

- 1997 Corso di specializzazione di lingua tedesca presso l'Università "Ludwig-Maximilian Universität" di Monaco di Baviera, Germania.

- 2001 Corso di lingua inglese di sei settimane (luglio-agosto 2001) Intermediate Level, presso Leicester Square School of English accreditata presso il British Council e membro dell'ARELS (English in Britain), London (UK).

- 2003 Corso di lingua spagnola presso la UAB (Universidad Autonoma de Barcelona – Centre d'Estudis d'idiomes modernes); superato l'esame di certificazione linguistica del livello A (iniziale) con la seguente votazione: 89/100 (qualificazione: notevole). Corso della durata di 80 ore.

- Corso di lingua finlandese a Mikkeli (Finlandia) presso il MAST (Mikkeli Vocational College), dal 6.09.03 al 21.09.03.

- 2004 Corso di lingua spagnola presso la UAB (Universidad Autonoma de Barcelona – Centre d'Estudis d'idiomes modernes); superato l'esame di certificazione linguistica del livello B (preliminare) con la seguente votazione: 93,10/100 (qualificazione: ottimo). Corso della durata di 80 ore.

- 2005 Corso di lingua spagnola presso la UAB (Universidad Autonoma de Barcelona – Centre d'Estudis d'idiomes modernes); superato l'esame di certificazione linguistica del livello C (umbral) con la seguente votazione: 90/100 (qualificazione: notevole). Corso della durata di 80 ore; livello D (intermedio) con la seguente votazione: 94/100 (qualificazione: ottimo).

- Corso di lingua lituana presso EU-Trade Vilnius Lituania dal 14.05.16 al 24.05.16.

Cuneo, 26/09/17

Allegato B

CORSI DI AGGIORNAMENTO, CONVEGNI-SEMINARI

Portorecanati (Mc), Istituto Comprensivo "Enrico Medi", 11.05.15 (14:30-18:30) Seminario regionale ETWINNING-day 10 anni di scuola on line con l'Europa

Senigallia, IIS "A. Panzini", 23.05.14 Convegno Scuola 2.0 Competenze e modalità di comunicazione dell'era digitale organizzato da CIDA (Manager e alte professionalità per l'Italia)

Corso specializzazione sostegno (nota min. prot. N. 18848 del giorno 11.12.14 e allegati 1-2-3-4-5 e comunicaz. USR Marche prot. N. 19929/C12 del 18.12.14) corso per conseguimento della specializzazione per le attività di sostegno destinato al personale appartenente a posto o classe di concorso in esubero

Osimo, 24.09.14 Seminario su "La legislazione scolastica nella normativa recente" Anief

Jesi (An), 09.02.15 I.I.S. "G. Galilei" incontro formative/informativo per il concorso dirigenti scolastici organizzato da IRASE Ancona Prof. E. Carfagna titolo: Corso/Concorso per Dirigente Scolastico: la normativa; Il Dirigente scolastico nel sistema delle autonomie (sapere, saper essere, saper fare); Ruolo, funzioni e competenze del DS

Loreto, IIS "Einstein-Nebbia", 31.03.2015 (10:00-18:30) Seminario Regionale I.R.A.S.E. "Priorità strategiche per un RAV operativo ed efficace".

Loreto, 14.04.15 seminario di formazione Indire istituto comprensivo solari miur la scuola del futuro: la proposta del movimento delle avanguardie educative, lo spazio che abilita l'innovazione 10:30-17.30

Loreto, IIS "Einstein-Nebbia", 28.04.2015 (16:00-20:00), 16.05.15 (14.30-18:30) Corso formazione obbligatoria specifica sulla sicurezza a cura dell'Ing. Magnanini della L.A.M.S. Lavoro, Ambiente, Sicurezza di Mc.

BELGRADO ASSEMBLEA ANNUALE AEHT 17-22/11/14 e preparazione alunno al concorso internazionale categoria Nouvelle cuisine (ottenuto terzo posto medaglia bronzo alunno Pasquale Di Monte classe 5 Ec)

Corso formazione specializzazione per le attività di sostegno Università degli Studi di Bologna, Dipartimento di Scienze dell'Educazione "Giovanni Maria Bertin", inizio 9 maggio 2015

1995-1998 Corsi di aggiornamento e partecipazione a seminari inerenti la funzione del docente, la scuola e l'autonomia, la didattica e la progettualità nell'ambito dei progetti europei.

1999-2000 Partecipazione in qualità di responsabile-scuola coordinatrice di progetti europei a conferenze e seminari europei, organizzati dall'I.R.R.S.A.E. MARCHE (Istituto di Ricerca, Sperimentazione e Aggiornamenti Educativi).

1995-1999 Partecipazione a fiere ed esposizioni riguardanti il settore turistico-alberghiero.

1999-2000 Partecipazione in qualità di Addetto-scuola ai seminari di aggiornamento sugli scambi internazionali per studenti delle scuole superiori organizzati dall'Associazione Nazionale Presidi e da Intercultura (Scambi individuali e di classe).

2000 Corso di aggiornamento "Gli scambi interculturali: una risorsa per l'autonomia", svoltosi ad Ancona il 10 ottobre 2000 (mattino e pomeriggio), organizzato dalla Soc. coop. DIRSCUOLA in collaborazione con ANP (Associazione Nazionale Presidi e Direttori didattici) e INTERCULTURA.

2000-2001 Corso di formazione per docenti con funzioni obiettivo di nuova nomina "Momento di accoglienza", svoltosi a Jesi il 19 dicembre 2000, organizzato dall'Ufficio Studi e Programmazione del Provveditorato agli Studi di Ancona.

Conferenza conclusiva del Progetto Europeo Comenius 3.1: Europe in Progress –2° anno (Incontro dei Partner Europei con le Scuola di Rete Comenius 1) svoltasi ad Ancona il 30 ottobre 2000 (mattina e pomeriggio), organizzato dall'I.R.R.S.A.E. MARCHE (Istituto di Ricerca, Sperimentazione e Aggiornamento Educativi).

Convegno Nazionale "Le scienze della formazione ed il lavoro: teorie, modelli, strumenti" svoltosi a Roma il 26 marzo 20001 organizzato dall'ISFOL (Istituto per lo sviluppo della formazione professionale dei lavoratori); mattina 9:30-13:30 relazione: "Teoria e pratiche pedagogiche: un progetto d'Istituto"; pomeriggio 14:30-17:30: Gruppo di lavoro n. 3: "La personalizzazione dei percorsi formativi. Strategie e potenzialità".

Convegno regionale "Autonomia scolastica: quali possibilità di realizzazione?", svoltosi ad Ancona il 1 dicembre 2000 (9:00-13:00 / 14:00-18:00), organizzato dall'I.R.R.S.A.E. MARCHE (Istituto di Ricerca, Sperimentazione e Aggiornamento Educativi), in collaborazione con l'Università di Ancona, il Comune di Ancona, i Provveditorati agli Studi di An, Mc, Ps e Ap, la Regione Marche, la Sovrintendenza scolastica regionale.

Conferenza Nazionale del Lavoro, svoltasi a Roma nei giorni 30-31 gennaio e 1 febbraio 2001, organizzata dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale.

Convegno Orientagiovani (PROGETTO CICOGNA) 15 novembre 2000 a Jesi organizzato dall'ASSINDUSTRIA di Ancona, Amministrazione provinciale, Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato, Provveditorato agli studi di Ancona.

Convegno Nazionale EURES (European Employment Services), svoltosi a Senigallia il 22 marzo 2001, organizzato dall'EURES e dall' ISFOL (Istituto per lo sviluppo della formazione professionale dei lavoratori).

Partecipazione alla V Rassegna di orientamento allo Studio e alla Professione OBIETTIVO LAVORO, svoltasi a Pesaro il 2 marzo 20001, organizzata con il Patrocinio del Ministero Pubblica Istruzione, Ministero dell'Università, Ministero del Lavoro, Regione Marche, Provincia di Ps, An, Mc, Ap. Conferenza "La scuola che vorrei" e convegno Euroconsigliere della Regione Marche e Euroconsigliere di Bonn su EURES (European Employment Services) rete europea di servizi per l'impiego in Europa.

Partecipazione primo incontro Progetto TV ON LINE "Primo approccio ai linguaggi multimediali e radiotelevisivi", svoltosi a Jesi il 19 febbraio 2001, organizzato dal Provveditorato agli Studi di Ancona.

Corso di aggiornamento PROGETTO CICOGNA "La comunicazione nelle imprese: modelli di comunicazione efficace", svoltosi a Jesi il 23 febbraio 2001, organizzato dall'ASSINDUSTRIA di Ancona, Amministrazione provinciale, Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato, Provveditorato agli Studi di Ancona.

Corso di aggiornamento PROGETTO CICOGNA "La motivazione delle persone: le risorse umane", svoltosi a Jesi il 14 marzo 2001, organizzato dall'ASSINDUSTRIA di Ancona, Amministrazione provinciale, Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato, Provveditorato agli Studi di Ancona.

Corso di formazione "Ricerca, uso e pubblicazione di materiali on-line" svoltosi a Torrette di Ancona presso l'ITIS "Volterra" il 3 aprile 2001 a cura del dott. Giovanni Biondi (Direttore BDP di Firenze) su: "Le possibilità e le risorse del sistema GOLD/Esperienze" (15:00/19:00).

Corso di formazione "Ricerca, uso e pubblicazione di materiali on-line" svoltosi a Jesi presso l'ITI "Marconi" a cura del dott. Giovanni Lenzi su: "Operatività didattica on line" (15:00/19:00).

Corso di aggiornamento su: "L'autonomia e il bilancio delle competenze" svoltosi presso Istituto d'Istruzione Superiore Einstein-Alberghiero" di Loreto (An) a cura del prof. Mosca il 2/02/01.

Corso di aggiornamento PROGETTO CICOGNA "Quale soddisfazione e quale cliente nell'ambito dei servizi", svoltosi a Jesi il 4 aprile 2001, organizzato dall'ASSINDUSTRIA di Ancona, Amministrazione provinciale, Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato, Provveditorato agli Studi di Ancona.

Corso di formazione professionale in materia di Sicurezza ed Igiene del lavoro per "Responsabili del servizio di Prevenzione e Protezione (Decreto Legislativo n. 626 del 19/09/1994)" svoltosi nel mese di febbraio 2001 per un tot. di n. 20 ore presso la sezione alberghiera a cura della ASL N. 5 di Jesi.

Corso di formazione su: "Igiene della Lavorazione e Sistema HACCP", svoltosi presso la sezione alberghiera nei giorni 16-23-30 marzo e 7 aprile 2001 a cura della Lab Control Alimenti srl di Fermo.

Convegno Artigianato & Scuola: Essere Sapere Fare, chiavi in mano per un progetto di vita, Ancona, 22 maggio 2001 organizzato dalla Confartigianato, patrocinio della Provincia di Ancona e della Camera di Commercio.

Convegno "Indagine sui Fabbisogni Formativi" (l'esperienza condotta nelle Marche nell'ambito del progetto dell'organismo bilaterale nazionale per la formazione), San Benedetto del Tronto (AP), 7 settembre 2001, organizzato dall'Organismo bilaterale per la Formazione Professionale delle Marche.

Convegno "Sistema informativo Excelsior, sintesi dei principali risultati 2001 della Provincia di Ancona", Ancona, 14 settembre 2001, organizzato dalla UNIONCAMERE, Ministero del lavoro e della Previdenza sociale, Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Ancona.

Convegno "Indagine sui Fabbisogni Formativi" (l'esperienza condotta nelle Marche nell'ambito del progetto dell'organismo bilaterale nazionale per la formazione), San Benedetto del Tronto (AP), 7 settembre 2001, organizzato dall'Organismo bilaterale per la Formazione Professionale delle Marche.

Convegno "Sistema informativo Excelsior, sintesi dei principali risultati 2001 della Provincia di Ancona", Ancona, 14 settembre 2001, organizzato dalla UNIONCAMERE, Ministero del lavoro e della Previdenza sociale, Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Ancona.

Convegno "Promozione apprendistato", Regione Marche, Ministero del lavoro e delle politiche sociali, Unione Europea (fondo sociale europeo), FSE, Jesi, Hotel federico II, 8 ottobre 2001.

Seminario nazionale "L'informazione statistica sul lavoro nelle Marche" presso il Jolly Hotel di Ancona, 15 novembre 2001 a cura della Regione Marche, Giunta Regionale.

Convegno per la presentazione dei nuovi bandi per i progetti FSE presso la Provincia di Ancona a cura dell'assessore R. Pesaresi, Ancona, Palazzo della Provincia, 12.02.02.

Seminario di studio sulla creazione di rapporti tra scuola e impresa e sulla presentazione di nuovi itinerari turistici locali, Loreto, 19 marzo 2002, organizzato dalla FEDERALBERGHI, Associazione Alberghi Loreto (Mattino e pomeriggio).

Convegno per Dirigenti, docenti e studenti degli Istituti superiori "Quale lavoro?" (Il sistema formativo italiano, Il lavoro che cambia, Osservatorio regionale del mercato del lavoro), a cura della Regione Marche, Servizi Istruzione, diritto alo studio, politiche giovanili, formazione e orientamento professionale, Macerata, 8 aprile 2002.

Conferenza europea sui progetti Comenius presso Liceo Scientifico Statale "E. Medi" di Senigallia, 17 maggio 2002.

Convegno "Sistema informativo Excelsior, sintesi dei principali risultati 2002 della Provincia di Ancona", Ancona, 5 settembre 2002, organizzato dalla UNIONCAMERE, Ministero del lavoro e della Previdenza sociale, Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Ancona.

Seminario informativo "La mobilità dei giovani in Europa. Strumenti informativi" presso la Regione Marche 5/12/02 organizzato dall'ARMAL e dal servizio EURES con la partecipazione del Centro Risorse nazionale per l'Orientamento.

Convegno su "Il Parco Enogastronomico della Marca centrale: una discussione sopra una buona idea di sviluppo del territorio" presso l'Università Politecnica delle Marche, Facoltà di Economia "Giorgio Fuà", Dipartimento di Scienze Sociali di Ancona il giorno 3/12/2003.

Conferenza Regionale sul Biologico: "Biologico per crescere", presso Ridotto del Teatro delle Muse di Ancona a cura della Regione Marche (Assessorato all'agricoltura) e dell'Amab (Associazione marchigiana agricoltura biologica) il 4/12/2003.

Prima Conferenza regionale sul turismo "Gli scenari del turismo internazionale per Marche", presso l'auditorium della Fiera di Ancona il 19.11.04 promosso dall'Assessorato al Turismo della Regione Marche.

Corso aggiornamento Key Skills (From assessment to certification) svoltosi a Loreto presso l'I. I. S. "Einstein" nei giorni 29 e 30 novembre 2004 (8 ore).

Partecipazione in qualità di rappresentante della AEHT (Associazione europea scuole alberghiere e di turismo) all'assemblea annuale: anno 2002 Lienz (Austria); anno 2004 Bled (Slovenia); anno 2005 Antalya (Turchia).

Ciclo di Seminari di orientamento su Formazione finanziata, processi formativi FSE Obiettivo 3 Asse C Misura C1 (la valutazione dei processi formativi finanziati e La qualità del processo formativo: 21.09.05; Analisi dei bandi regionali e provinciali: 22.09.05) organizzati presso Hotel Federico II di Jesi a cura della Regione Marche.

Partecipazione al seminario L'olio di oliva e la cultura in Dalmazia dal 29 settembre al 2 ottobre 2005 a Spalato organizzato dall'AEHT.

Loreto, 26/09/17