

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome Luigi Frati

1 Attività didattiche

Anno Accademico 2017-2018

Università degli Studi di Camerino

Docente a contratto - insegnamento di Scienze gastronomiche e tipicità nazionali, modulo scienze gastronomiche, 6 CFU, 60 ore nel corso di Laurea in Sicurezza delle produzioni zootecniche e valorizzazione delle tipicità alimentari di origine animale (SiVal), a. a. 2018/2019

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 Istanbul (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 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)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Anno Accademico 2015-2016

ALMA MATER STUDIORUM Università degli Studi di Bologna

Didattica per le disabilità sensoriali; Legislazione; Metodologia e 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)
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione
- Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

Anni Accademici 2010/11 e 2011/12

FOR.COM. Consorzio Interuniversitario (Formazione per la Comunicazione)

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 (coffee-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 - Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (D. Leg. N. COMPETENZE 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, 01/10/2018

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.
- Corso di potenziamento di lingua francese come Borsista Formatore Progetto Erasmus+ twittasticPRO presso ILANG (formations e cours de francais) docente prof.ssa Isabelle Pécastaing; Saline les Bains, Ile de La R union, dal 3.10.17 al 7.10.17.