



CURRICULUM PROFESSIONALE Di

CIRO CAMPANILE

Il sottoscritto CAMPANILE CIRO, ai sensi dell'art.1, comma 1, lettera g), art.46 ed art.38 del D.P.R. N.445/2000 e consapevole della responsabilità e delle sanzioni penali stabilite dal Codice Penale e dalle leggi speciali in materia nonché delle conseguenze di cui agli artt.43, 71, 75 e 76 del citato Decreto per false attestazioni e mendaci dichiarazioni,

DICHIARA

Sotto la propria responsabilità

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

CAMPANILE CIRO

[COGNOME, Nome, e, se
pertinente, altri nomi]

Indirizzo

**VIA E. MESSALLI, 123
80041 BOSCOREALE (NA)**

[Numero civico, strada o
piazza, codice postale, città,
paese]

3479279286

Telefono

Fax

E-mail

chefciro@libero.it

Nazionalità

ITALIA

Data di nascita

02/02/1973

**TITOLI CULTURALI:
(ISTRUZIONE E
FORMAZIONE)**

TITOLI CULTURALI E PROFESSIONALI

DIPLOMA DI MATURITA'

-Tecnico delle Attività Alberghiere Addetto ai Servizi della Ristorazione.
Conseguito nell'anno 1992 presso IPSAR CAVALCANTI
-Diploma sommelier AIS conseguito nell'anno 2006
- Specializzazione per l' insegnamento attività di sostegno, conseguita il
28/07/2020 presso Evergood advisors campus University (POLO)

**MASTER:
UNIVERSITA' DEGLI STUDI
DI FERRARA**

- Economia e gestione delle amministrazione pubbliche conseguito nell'anno 2007**
- **Attestato LIM, conseguito presso UNI-C.A.R.I.F srl il 3/08/2020**
- **Attestato "TABLET, acquisire competenze" conseguito presso UNI-C.A.R.I.F srl il 3/08/2020**
- **Certificazione PEKIT EXPERT, conseguito presso FONDAZIONE ONLUS SVILUPPO EUROPAM, il 5/08/2023**
- EIPASS: Eipass 7 moduli user, conseguito il 31/08/2022**
- **CERTIFICATO 24 CFU, presso Università Telematica "Pegaso" nell' anno accademico 2021/2022**
- **Certificazione B2 (CEFR), LNR Level 1 Certificate in ESOL International All Modes, conseguito in data 18/04/2023, presso Centro Studi FORMA, San Giuseppe Vesuviano (Na)**
- Laurea triennale in "Scienze motorie" presso Università Telematica "Pegaso", anno 2024**

ESPERIENZA LAVORATIVA(*):

- Tipo di impiego
- Principali mansioni e responsabilità
- **CHEF E DOCENTE DI CUCINA**
 - Dal 1994 ad oggi
- **ASSOCIATO ALLA F.I.C.**

- **UNIONE CUOCHI REGIONE CAMPANIA (ASS. CUOCHI TORRE DEL GRECO; AREA VESUVIANA- NOLANA).**
- **Chef presso “hotel Majestic”** di Napoli anno 1990/1994
- G7 Napoli, anno 1994
- **Chef- Consulting** presso:
 - “ Villa Tabucco” di Torre del Greco (Na);
 - “Elisabetta Luxury events” di Lettere (Na).
 - “ Marina di Stabia” di Castellammare di Stabia (Na)
- **Medaglia D’ argento** agli Internazionali di Marina di Carrara 2013.
- “ **Festa a Vico**” edizioni dal 2016 al 2024
- “Ischia Safari” anno 2019 presso Necombo- Ischia
- “ Festa della Gendarmeria Vaticana” presso Città del Vaticano
Anno 2019;
anno 2024

Riconoscimenti alla carriera

- Nomina di Vice presidente dei “**Discepoli di Escoffier**” Delegazione Campana.
- Riconoscimento del Collegio “**COCORUM**” per i 25 anni di carriera ristorativa presso il QUIRINALE.
- **Medaglia di Bronzo** ai Campionati di Cucina Italiana 2020
- Partecipazione alla preparazione del pranzo di beneficenza in Occasione del Compleanno del Santo Padre (Papa Francesco) presso Città del Vaticano.
- **Medaglia di Bronzo** ai Campionati di Cucina Italiana 2022
- Organizzazione di vari **eventi di Beneficenza** con noti chef stellati campani e nazionali.
- Medaglia d argento ai Campionati di Cucina Italiana 2023
- Collare “Star Chef” Gold Lion presso Leone d’ Oro di Venezia, anno 2022
- Premio “ Arcimboldo d’ Oro, tre Pennelli”, anno 2024

CAPACITÀ E COMPETENZE

PERSONALI

*Acquisite nel corso della vita e
della carriera ma non
necessariamente riconosciute
da certificati e diplomi ufficiali.*

ULTERIORI INFORMAZIONI

[Inserire qui ogni altra informazione pertinente, ad esempio persone di riferimento, referenze ecc.]

DATA _____

FIRMA

