



Curriculum Vitae Europass

Informazioni personali

Cognome(i)/Nome(i) **FERRUA Piero**
Indirizzo(i)
Telefono(i)
E-mail pieroferrua@libero.it
Cittadinanza Italiana
Data di nascita 05/12/1957
Sesso Maschile

**Occupazione
desiderata/Settore
professionale** **Docenza**

Esperienza professionale

Date	Dal 1/10/1975 al 31/05/1976
Lavoro o posizione ricoperti	Commis di Sala
Principali attività e responsabilità	Servizio ristorante
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel Europaischer Hof (****)- Heidelberg (Germania)
Tipo di attività o settore	Ristorazione classica
Date	23/02/1979 al 08/01/1980
Lavoro o posizione ricoperti	Capo Mensa
Principali attività e responsabilità	Gestione tecnica e organizzativa mensa Opera Universitaria del Politecnico di Torino
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Opera Universitaria del Politecnico di Torino
Tipo di attività o settore	Ristorazione collettiva
Date	01/02/1980 al 31/12/1980
Lavoro o posizione ricoperti	Impiegato
Principali attività e responsabilità	Gestione acquisti collettivi
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Valdhotel – Consorzio Albergatori della Valle d’Aosta – Gressoney la Trinità (AO)
Tipo di attività o settore	Centro acquisti
Date	25/11/1981 a tutt’oggi
Lavoro o posizione ricoperti	Docente Tecnico Pratico
Principali attività e responsabilità	Docenza
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ministero Pubblica Istruzione- I.P.S.S.A..R. G. Colombatto - Torino
Tipo di attività o settore	Insegnamento

Date	1991-1992-1993-1994-1995 periodo estivo
Lavoro o posizione ricoperti	Maître d'Hotel
Principali attività e responsabilità	Gestione e organizzazione del servizio di Sala – Cantine e vini
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel Gusmay (****)– Manacore sul Gargano – Peschici (FG)
Tipo di attività o settore	Ristorazione tradizionale
Date	1996 – periodo estivo
Lavoro o posizione ricoperti	Maître d'Hotel
Principali attività e responsabilità	Gestione e organizzazione del servizio di Sala
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Hotel Grand Paradis (****) – Campiglia Soana (TO)
Tipo di attività o settore	Ristorazione tradizionale
Date	1997-1998-1999 periodo estivo
Lavoro o posizione ricoperti	Maître d'Hotel
Principali attività e responsabilità	Gestione e organizzazione del servizio di Sala
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Grand Hotel Ballestrin (****)- Barzio (Lecco)
Tipo di attività o settore	Ristorazione tradizionale
Altre attività svolte	- Tesoriere dell'A.I.A.C. - Associazione Italiana Assaggiatori Carne – presso la Facoltà di Agraria di Torino Istituto di Zootecnia. -Collaborazione con la Società ENOTIME per consulenze di Enotecnica. -Collaborazione con la SOGES Formazione come Docente di Tecniche della Ristorazione e di Enologia nei corsi rivolti agli albergatori del Consorzio Albergatori Cusio Turismo e Consorzio Ossola Alberghi e Turismo. - Collaborazione e Formazione del personale presso l'O.I.L. Bureau International du Travail – Torino
Istruzione e formazione	
Date	a.s. 1974-1975
Titolo della qualifica rilasciata	Diploma di Qualifica Professionale di Addetto ai Servizi di Sala - Bar
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Servizio di Sala e Bar
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Istituto Professionale Alberghiero di Torino
Date	a.s. 1977-1978
Titolo della qualifica rilasciata	Tecnico delle Attività Alberghiere
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Assistent Manager
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	I.P.S.S.A.R. G. Colombatto - Torino
Livello nella classificazione nazionale o internazionale	Diploma di scuola secondaria superiore
Date	1981-1982-1984
Titolo della qualifica rilasciata	1° - 2° - 3° Corso A.I.S.
Principali tematiche/competenza professionali possedute	Enotecnica – Degustazione – Enografia nazionale – Tematica degli abbinamenti
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Associazione Italiana Sommelier

Capacità e competenze personali

Madrelingua(e) **Italiano**

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

Livello europeo (*)

Inglese

Francese

Tedesco

Comprensione				Parlato				Scritto	
Ascolto		Lettura		Interazione orale		Produzione orale			
A1	Utente base	B2	Utente autonomo	B2	Utente autonomo	B1	Utente autonomo	B1	Utente autonomo
B1	Utente autonomo	B2	Utente autonomo	B1	Utente autonomo	B1	Utente autonomo	A1	Utente base
A1	Utente base	A1	Utente base	A1	Utente base	A1	Utente base	A1	Utente base

(*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze sociali

Sono in grado di svolgere e far svolgere lavori di gruppo in relazione all'insegnamento con particolari attitudini al settore enogastronomico.

Capacità e competenze organizzative

Sono in grado di organizzare il lavoro di insegnamento in funzione dell'utenza nel settore di mia competenza.

Capacità e competenze tecniche

Strettamente correlate all'insegnamento specifico.

Capacità e competenze informatiche

Sono in grado di utilizzare i diversi applicativi del **pacchetto Office**.

Altre capacità e competenze

Patente Automobilistica (patente B)

08/07/2019