

FORMATO EUROPEO  
PER IL CURRICULUM  
VITAE



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome

**CONCETTA RESTA**

Indirizzo

[REDACTED] 71014, SAN MARCO IN LAMIS(FG) ITALIA

Telefono

[REDACTED]

Fax

E-mail

[titty007@yahoo.it](mailto:titty007@yahoo.it)

[concettaresta1975@libero.it](mailto:concettaresta1975@libero.it)

Nazionalità

**ITALIANA**

Data di nascita

**03.04.1975**

ESPERIENZA LAVORATIVA

• Date (da – a)

- 1) 2008/10
- 2) 2007/09
- 3) 04/11/2011-13
- 4) 07/2011

• Nome e indirizzo del datore di lavoro

Centro Ludico Prima Infanzia "IL COVO DEI BIRICHINI" via Ciprioli 3; San Giovanni Rotondo(FG) .

• Tipo di azienda o settore

- 1) " Associazione Mosaico" ONLUS di San Marco in Lamis(FG)**
- 2) C.I.M."GARGANO SUD" di SAN MARCO IN LAMIS**
- 3) CENTRO LUDICO PRIMA INFANZIA"IL COVO DEI BIRICHINI" in SAN GIOVANNI ROTONDO (FG)**
- 4) Farmacia San Pio in San Giovanni Rotondo(F.G)**

- Tipo di impiego
  - 1)Tirocinante
  - 2)Volontariato
  - 3)Educatore professionale occasionale
  - 4)Tirocinante
  - 5)Tirocinante
  - 6)Tirocinante

- Principali mansioni e responsabilità
  - Assistenza sociale e sanitaria a bambini e persone di ogni età anche con varie disabilità.
  - Educatrice di prima infanzia.

Preparazione dei pasti con tutte le varie tecniche di cottura, conservazione, lavaggi, confezionamenti e distribuzione.

#### **ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

- Date (da – a)
  - 1)A.S. 2009/10
  - 2)A.S. 2008/09
  - 3)A.S. 2010/11
  - 4)A.S 28/06/2013
  - 5)A.S.31/07/2013
  - 6)A.S.2013/2014
  - 7)A.S 23/03/2014
  - 8/A.S. 08/07/2022

• Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione

**1) Diploma di Qualifica in Operatore dei servizi Sociali e della Pubblicità Conseguito c/o l'I.P.S.S.S.P "COLASANTO" di ANDRIA(BA)**

**2) Diploma di Qualifica in Operatore Elettronico ;Conseguito c/o l'I.I.S.S."P. Giannone "di San Marco in Lamis(FG)**

**3) Attestato di frequenza denominato " Operatrice del Punto Vendita di Prodotti Biofood " finanziato e riconosciuto dalla Regione Puglia ; brevetto HACCP Conseguito c/o l'I.T.C.A di San Giovanni Rotondo(FG)con tirocinio c/o farmacia San Pio**

**4) Attestato di frequenza del percorso formativo di ristorazione "Progetto Amaltea " finanziato e riconosciuto dalla Regione Puglia(FG)conseguito c/o l'I.T.C.A di San Giovanni Rotondo(FG)**

**5) Attestato di frequenza denominato laboratorio di ristorazione collettiva " Cuciniamo la nostra impresa" organismo formativo Cooperativa Sociale Polis via xx settembre 11 ,San Maro in Lamis 71014 . Sede del corso: Ristorante-Pizzeria " La Fracchia", corso del Popolo14 Borgo Celano 7014 San Marco in Lamis(FG).**

**6) Diploma da OPERATORE SOCIO SANITARIO conseguito c/o ISTITUTO POLITECNICO KEPLERO sede in TERMOLI(CB) con tirocinio presso l'ospedale Maria Teresa Masselli con sede in San Severo(FG).**

**7) Corso Esecutore di BLS-D- Basic Life Support- Defibrillation (Rianimazione cardiopolmonare di Base con uso di Defibrillatori Semi-automatici Esterni DAE)conseguito presso l'IRC con sede in San Marco in Lamis .**

**8) Diploma Alberghiero Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera "Servizi di Sala e Vendita". Istituto Prof. Battipaglia (SA) voto 100.**

**1) Psicologia e Scienza dell'educazione ,Anatomia, Fisiologia, Igiene, Metodologie operative, Disegno, Musica, Diritto ed Economia, Diritto e Legislazione sociale, Italiano, Storia, Inglese, Matematica ed Informatica.**

• Principali materie / abilità professionali oggetto dello studio

• Qualifica conseguita

**2) Controlli elettronici e sistemi programmabili ,Elettronica e laboratori, Fisica e laboratori ,Esercitazioni pratiche ,Tecnica professionale, Elettrotecnica e sistemi, Scienze e Biologia ,Tedesco.**

• Livello nella classificazione nazionale (se pertinente)

**3) H.A.C.C.P, Gestioni incassi ,Imprenditoria femminile , Layout del punto vendita ,Orientamento ,marketing ,informatica**

MADRELINGUA

Italiano

ALTRE LINGUA

**INGLESE-FRANCESE-TEDESCO**

• Capacità di lettura

BUONO

• Capacità di scrittura

BUONO

• Capacità di espressione orale

BUONO

CAPACITÀ E COMPETENZE  
RELAZIONALI

In entrambi i periodi in cui ho svolto sia le competenze di tirocinio e quelle lavorative in qualità d'educatrice, ristoratrice e operatore socio sanitario mi sono state riconosciute dagli operatori competenti del settore ottime qualità, tali da meritarmi diverse note di merito, come :Assistente dotata di tanta pazienza ,comprensiva ,capace e competente nell'ambito della servizio educativo e sanitario di bambini, anche con handicap (disabili)ed anziani;

CAPACITÀ E COMPETENZE  
ORGANIZZATIVE

In riferimento a quando sopra riportato ho appreso e migliorato vari elementi di psicologia dello sviluppo ,in modo da poter attuare le varie metodologie operative in ambito della crescita, dell'aggregazione interazione e comunicazione dell'individuo. Ho maturato una solida preparazione di carattere tecnico-pratico, ho svolto attività a favore di soggetti di diversa età al fine di favorirne il processo di crescita personale, l'inserimento e la partecipazione sociale con la mia azione di potenziamento, sostegno e recupero del processo di socializzazione in tutti gli ambienti in cui si svolge vita comunitaria. Ho operato in strutture pubbliche e private di carattere educativo, socio-assistenziale e sanitario, riabilitativo, ricreativo. In particolare, la mia azione è richiesta in istituzioni destinate all'infanzia: ludoteche, asili nido, cliniche pediatriche, ospedali ,r.s.s.a, centri diurni di accoglienza, mense, soggiorni estivi, e in strutture che si occupano di adulti esposti al rischio dell'emarginazione sociale sanitario o non autosufficienti: case famiglia, case di riposo, comunità terapeutiche e/o di recupero del disagio sociale e sanitario, cooperative e/o enti impegnati nei servizi sociali e sanitari, associazioni a sostegno dei portatori di disabilità.

CAPACITÀ E COMPETENZE  
TECNICHE

Riparazione circuiti e schede elettroniche ;tale competenze è stata acquisita con la frequenza scolastica c/o l'istituto Professionale per la qualifica di Operatore elettronico con relativo conseguimento del diploma.

Conoscenza del sistema operativo Windows e del pacchetto Microsoft Office.

CAPACITÀ E COMPETENZE  
ARTISTICHE

Nell'ambito del percorso di formazione come operatore dei servizi sociali c/o **L'ASSOCIAZIONE MOSAICO** e per l'opera di volontariato c/o il **C.I.M." Gargano sud"** ho potuto mettere al loro servizio la mia vena artistica ,permettendo loro di creare oggetti in creta, carta ,gesso e disegnare con diverse tecniche e tecnologie della decorazione ,in modo da dar sfogo alle loro fantasiose e fantastiche possibilità artistiche e creative.

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE

Ho collaborato c/o **IL CENTRO LUDICO PRIMA INFANZIA"IL COVO DEI BIRICHINI"** IN San Giovanni Rotondo in qualità di maestra d'asilo .

PATENTE O PATENTI


**A-B**

ULTERIORI INFORMAZIONI

Rivolgersi al Sig.Tancredi Matteo Direttore dell'Ass."MOSAICO"tel.3334128787 il quale può confermare che ad oggi anche se il mio periodo di tirocinio risulta terminato ,mi vede continuare ad operare come collaboratrice

Contattare il Prof .Dott. Grana Michele tel.3475995404 per l'opera di volontariato svolta c/o il C.I.M. "Gargano Sud" di San Marco in Lamis(FG)dal 2007-09.

Contattare la Sig.ra Savino Susanna Direttrice del centro Ludico Prima Infanzia "IL COVO DEI BIRICHINI" per l'opera di educatrice di San Giovanni Rotondo (FG)tel.3383300854.

DATA 01/03/2018 IN FEDE  




# ISTITUTO POLITECNICO "KEPLERO"

Sede Legale: Corso Nazionale n. 65 - 86039 TERMOLI (CB)

Sede operativa: Via Tremiti, 5 - TERMOLI (CB) - Tel. 0875.85410 Fax 0875.85097

CCIAA CB R.I. 00556860922 - R.E.A. 84090 - P. IVA 03163470374

Prot. n.201/14

Termoli, 16 luglio 2014

A richiesta dell'interessato e visti gli atti d'ufficio, si certifica che la sig.ra RESTA CONCETTA, nata a S. Marco in Lamis (FG) il 03.04.1975, ha sostenuto e superato nei giorni 14 e 15 luglio 2014 l'esame di qualifica professionale del corso "Operatore Socio Sanitario" I ed. - Delibera di Giunta Regionale N.591 del 10/11/2013, iniziato il 26.11.2013 e terminato il 16.06.2014.

Si rilascia per tutti gli usi consentiti.

Il direttore del corso  
(dott. ~~Paco~~ Manes)





**ITALIAN RESUSCITATION COUNCIL**

*Verificato l'apprendimento,  
si attesta che*

**CONCETTA RESTA**

**C.F.: RSTCCT75D43H985Z**

*ha superato il corso **ESECUTORE di***

***BLSD – Basic Life Support – Defibrillation***

*(Rianimazione Cardiopolmonare di Base con uso di Defibrillatori Semi-automatici Esterni DAE)*

***Modulo 8 ore***

**luogo SAN MARCO IN LAMIS**

*data*

**23/03/2014**

**CdF: GIFS Apulia**

**N° 568366**

**IL DIRETTORE DEL CORSO  
ANTONIO MASSA**



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA PUGLIA

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE  
"P. GIANNONE"**

71014 SAN MARCO IN LAMIS (FG) - Via Pier Giorgio Frassati, 2 - C.F. 84004020719 - C.M. FGRI021011

Reg. Cert. n° 24934

Data rilascio 27/07/2010

**IL DIRETTORE DEI SS.GG.AA.**

**VISTA** la domanda dell'interessata;

**VISTI** gli atti di Ufficio;

**DICHIARA**

che l'alunna RESTA Concetta, numero di matricola 08/000000020, nata a SAN MARCO IN LAMIS (FG) il 03/04/1975, ha sostenuto presso questo Istituto nell'anno scolastico 2008/2009, gli esami di qualifica, e per effetto dello scrutinio finale è stata dichiarata QUALIFICATA, conseguendo la qualifica di OPERATORE ELETTRONICO, con la votazione finale di SESSANTASETTE/centesimi.

Si rilascia a richiesta dell'interessata in carta semplice per uso consentito.

SAN MARCO IN LAMIS, 27/07/2010

IL DIRETTORE DEI SS.GG.AA.  
(Ins. Caerina CENTOLA)



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA PUGLIA

Istituto Prof. Stat. per i Servizi Sociali & della Pubblicità  
"G. Colasanto"

70031 ANDRIA (BA) - VIA PAGANINI snc - C.F. 90005000725 - C.M. BARF02000R

Reg. Cert. n° 18316

Data rilascio 22/07/2010

IL DIRETTORE dei S.G.A.

VISTA la domanda dell'interessata;

VISTI gli atti di Ufficio;

DICHIARA

che l'alunna **RESTA CONCETTA**, nata a SAN MARCO IN LAMIS (FG) il 03/04/1975, ha sostenuto presso questo Istituto nell'anno scolastico 2009/2010, gli esami di qualifica, e per effetto dello scrutinio finale è stata dichiarata **QUALIFICATA**, conseguendo la qualifica di **OPERATORE DEI SERVIZI SOCIALI**, con la votazione finale di **SESSANTUNO**/centesimi.

Si rilascia a richiesta dell'interessata in carta semplice per uso consentito.

ANDRIA, 22/07/2010



Il Direttore dei S.G.A.  
Croce LEONE

*[Handwritten signature]*

Il compilatore:

*[Handwritten signature]*



UNIONE EUROPEA  
Fondo Sociale Europeo



MINISTERO DEL LAVORO  
DELLA SALUTE E DELLE POLITICHE SOCIALI  
Direzione Regionale di Foggia  
per l'Occupazione e la Formazione



REGIONE PUGLIA  
Area politiche per lo Sviluppo  
il Lavoro e l'Innovazione  
Servizio Formazione Professionale



PROVINCIA DI FOGGIA



per il tuo futuro  
Programmi operativi nazionali  
per la Formazione e l'occupazione

# ATTESTATO DI FREQUENZA

Avviso Pubblico FG/06/2010 P.O. PUGLIA FSE 2007 - 2013  
ASSE II - OCCUPABILITÀ

**SI CERTIFICA CHE**

***RESTA Concetta***

nata a San Marco in Lamis (FG) il 03/04/1975

ha frequentato il corso di formazione denominato:

***OPERATRICE DEL PUNTO VENDITA  
DI PRODOTTI BIOFOOD***

Il corso, promosso dalla Provincia di Foggia, finanziato con le risorse del  
Programma Operativo Regionale PUGLIA per il Fondo Sociale Europeo 2007/2013  
e affidato in gestione all'ITCA/FAP Onlus di San Giovanni Rotondo  
con Determinazione Dirigenziale Servizio Formazione Professionale nr. 4094 del 22/12/2010,  
si è svolto dal 04/04/2011 al 10/09/2011,  
per una durata complessiva di n. 600 ore di lezioni teorico-pratiche.

San Giovanni Rotondo, 25/10/2011

Reg. Att. N. 2568

Il Legale Rappresentante

**P. BENVENUTI Cataldo**

*P. Benvenuti Cataldo*



ITCA/FAP Onlus

# Documento di frequenza

Corso di formazione svolto in data: 22/11/2013

Conferito al Candidato: **RESTA CONCETTA**

Nata a: **San Marco in Lamis (FG)** il **03/04/1975**

Soggetto attuatore: **POLIS COOPERATIVA A.R.L.**

Sede del Corso: **Via Lorenzo perosi 1/B - 71013 San Giovanni Rotondo (FG)**(Sede concordata con il datore di lavoro)

Validità: 22/11/2013 - 22/11/2017

Il Corso è stato organizzato e svolto in conformità alla L.R. 22/07 e s.m.i. e al R.R. n. 5 del 15 maggio 2008

Firma

Il Soggetto Formatore (art. 3 del R.R. n. 5/08)

T.d.P. **Barbato DRAGANO**

Firma

Il Soggetto Organizzatore  
**DATORE DI LAVORO**

*Emilia Amelio Card*



UNIONE EUROPEA  
Fondo sociale europeo



MINISTERO DEL LAVORO  
DELLA SALUTE E DELLE POLITICHE SOCIALI

Direzione Generale per le Politiche  
per l'Orientamento e la Formazione



REGIONE PUGLIA  
Area politiche per lo Sviluppo,  
il Lavoro e l'Innovazione  
Servizio Formazione Professionale

# ATTESTATO DI FREQUENZA

Avviso n. 6/2011  
P.O. PUGLIA 2007 - 2013  
Fondo Sociale Europeo

**SI CERTIFICA CHE**

***RESTA Concetta***

nata a San Marco in Lamis (FG) il 3 aprile 1975

ha frequentato il percorso formativo:

**“RISTORAZIONE”**

Progetto “AMALTEA”

**Determinazione Dirigenziale Servizio Formazione Professionale nr. 1806 del 22/11/2012**

Il percorso formativo, promosso dalla Regione Puglia con il concorso finanziario del Fondo Sociale Europeo, intende perseguire la promozione di percorsi di inclusione sociale per i soggetti deboli attraverso interventi specifici che sostengano politiche di prevenzione del rischio di esclusione sociale e promuovano migliori condizioni di vita (promozione del benessere) di cittadini e famiglie pugliesi in condizione di svantaggio economico-sociale.

Il corso si è svolto presso l'ITCA/FAP Onlus dal 11/05/2013 al 28/06/2013,  
per una durata complessiva di n. 100 ore di lezioni teorico-pratiche.

San Giovanni Rotondo, 28/06/2013

Reg. Att. N. 2238



Il Direttore  
Angelo MISCHITELLI

ITCA/FAP Onlus - Via Padre Luigi Amigò, 1 - 71013 San Giovanni Rotondo (FG)

FONDAZIONE



# ATTESTATO DI FREQUENZA

DENOMINAZIONE DEL CORSO  
LABORATORIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA A KM 0  
*"Cuciniamo la nostra impresa"*

CONFERITO AL CANDIDATO

**RESTA CONCETTA**

Nata a SAN MARCO IN LAMIS (FOGGIA) il 03/04/1975

**ORGANISMO FORMATIVO**

Cooperativa Sociale POLIS  
Via XX Settembre, 11  
71014 San Marco in Lamis

Sede corso: Ristorante – Pizzeria "LA FRACCHIA" – Corso del Popolo, 14 Borgo Celano 71014 San Marco in Lamis (FG)

Data 31/07/2013

IL RESPONSABILE DELL'ORGANISMO FORMATIVO

## **1. DENOMINAZIONE DEL CORSO**

### **LABORATORIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA A KM 0 "CUCINIAMO LA NOSTRA IMPRESA"**

Progetto S.O.S. LEGALITÀ Cod. 2009 – SVI – 13 Fondazione per il Sud – Invito sviluppo locale 2009

## **2. DURATA DEL CORSO**

Ore 200

## **3. SEDE DI SVOLGIMENTO**

Sede corso: Ristorante – Pizzeria "LA FRACCHIA" – Corso del Popolo, 14 Borgo Celano 71014 San Marco in Lamis (FG)

## **4. CONTENUTI DEL CORSO**

### **1° Modulo: L'ambiente di cucina e le tecnologie alimentari**

**Obiettivo:** fornire un inquadramento dell'ambiente di lavoro, per consentire l' utilizzazione degli strumenti e delle risorse con autonomia e responsabilità, con particolare riferimento ai seguenti elementi:

- la cucina in funzione del servizio
- caratteristiche di base ed igienico sanitarie
- gli ambienti e la logistica: ufficio, magazzino, pre - lavorazione, cottura, conservazione, lavaggi, confezionamenti , distribuzione
- impianti fissi, attrezzature ed utensili
- normative sanitarie
- normative di sicurezza sul lavoro
- organizzazione del lavoro (distribuzione del lavoro, ruoli, orari, rotazioni e tempi).

**Tempificazione dedicata:** 12 ore

### **2° Modulo: Il menù e la merceologia degli alimenti ed igiene alimentare**

**Obiettivo:** presentare le tecniche di preparazione dei menù nella ristorazione collettiva, attraverso l'utilizzo di prodotti tipici, tradizionali e a km zero, e formulare le nozioni base per acquisire la capacità di gestione delle derrate alimentari, con particolare riferimento alle norme igieniche ed antinfortunistiche che consentono di utilizzare con correttezza e sicurezza i prodotti e le attrezzature.

- cenni generali e principi costitutivi
- i generi alimentari
- grassi, carboidrati, proteine, sali minerali e vitamine
- condimenti e spezie
- bevande
- frodi alimentari
- metodi di cottura e conservazione
- rendimento dei generi alimentari (rese, porzioni, costo pasto)

**Tempificazione dedicata:** 12 ore

### **3° Modulo: Laboratorio di cucina a Km Zero**

**Il Laboratorio di cucina consente di sperimentare l'ambiente di lavoro tipico della ristorazione collettiva e le relative tecniche di cucina.**

- tecniche di base della cucina: pulitura, tagli e cotture dei singoli alimenti
- preparazione dei piatti: antipasti, primi piatti, secondi di carne, secondi di pesce, contorni
- pasticceria dolce e salata
- pasticceria da ristorazione
- panificazione: tecniche di lievitazione
- tecniche di lavorazione del pane e della pizza
- la preparazione dei piatti sarà centrata sull'utilizzo di prodotti stagionali, con una forte vocazione territoriale.

**Tempificazione dedicata: 72 ore**

### **4° Modulo: COOPERAZIONE**

**OBIETTIVO:** fornire le conoscenze essenziali relative alla storia e le caratteristiche fondamentali del movimento cooperativo con una particolare attenzione al mondo della cooperazione sociale.

**CONTENUTI:** Storia e principi della cooperazione, quadro normativo di riferimento, individuazione delle caratteristiche della cooperazione di tipo A, Tipo B e di tipo MISTO, la figura del cooperatore: tra rapporto associativo e rapporto lavorativo, rapporti tra pubblica amministrazione e soggetti non profit. L'impresa cooperativa come soggetto di sviluppo economico e sociale della comunità –

**Tempificazione dedicata: 40 ore**

### **5° Modulo: CREAZIONE E GESTIONE IMPRESA SOCIALE**

**OBIETTIVO:** l'approfondimento delle tematiche connesse alla creazione e gestione di una cooperativa sociale.

**CONTENUTI:** la creazione di un'impresa sociale, aspetti amministrativi e finanziari, la gestione economica e contabile, i processi organizzativi e di governance, economia e organizzazione delle risorse, gestione strategica e progettuale, legislazione a supporto dello sviluppo delle imprese sociali.

**Tempificazione dedicata: 40 ore**

**6° Modulo: LA COOPERAZIONE SOCIALE NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE**

**OBIETTIVO:** collegare i concetti teorici all'esperienza pratica attraverso la definizione di una proposta operativa.

**CONTENUTI:** analisi delle caratteristiche di contesto e di settore, strumenti per la stesura del business plan e del piano finanziario, economia e strategia aziendale; strumenti di budgeting e controllo, studio delle "best practices".

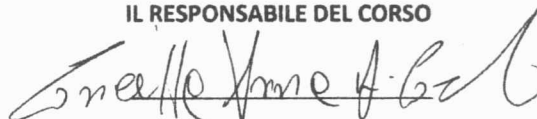
**Tempificazione dedicata:** 24 ore

**5. TIPO DI VALUTAZIONE FINALE:**

Test a risposta multipla

*Quanto indicato nel presente atto è rispondente al vero*

**IL RESPONSABILE DEL CORSO**

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Enrico Vanni A. G. B.", written over a horizontal line.



# Regione Molise

## Direzione Area Terza

Servizio Sistema Integrato dell'Istruzione e della Formazione Professionale

Attestato di QUALIFICA professionale

Deliberazione D.G.R. n. 531 / 2013

### Denominazione

OPERATORE SOCIO SANITARIO

Livello POST OBBLIGO SCOLASTICO

### Conferito a

CONCETTA RESTA

nat. e a S. MARCO IN LANTIS il 03/04/1975

Ente o Struttura Formativa ISTITUTO POLITECNICO KEPLERO

Sede TERMOLE

Data 27 FEB. 2015

Il Direttore del Servizio  
IL DIRETTORE DEL SERVIZIO  
SISTEMA INTEGRATO DELL'ISTRUZIONE E DELLA  
FORMAZIONE PROFESSIONALE  
(*Anna Lucia Iacota*)



L'Ente Formazione



Il presente certificato non può essere prodotto agli organi della pubblica amministrazione o ai privati gestori di pubblici servizi.  
Legge n. 183 del 12-11-2011 Art. 15 comma 1/A



REPUBBLICA ITALIANA  
**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE**  
 MINISTRY OF EDUCATION - MINISTÈRE DE L'INSTRUCTION - SCHULMINISTERIUM - MINISTERIO DE EDUCACIÓN

ANNO SCOLASTICO 2021/2022  
 SCHOOL YEAR - ANNÉE SCOLAIRE - SCHULJAHR - CURSO ESCOLAR

ISTITUTO  
 SCHOOL  
 ÉTABLISSEMENT  
 OBERSCHULE  
 INSTITUTO

(type of institute)  
 (type of school)  
 (type of establishment)  
 (Schule)  
 (tipo de instituto)

**ISTITUTO PARITARIO PROFESSIONALE**  
**Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**  
**"KENNEDY" D.M. 08/07/2021**  
**Via E. De Nicola, 20 - 84091**  
**BATTIPAGLIA (SA) - Tel. 0828 305060**

" ..... " di  
 (denominazione)  
 (name of school)  
 (nom de l'établissement)  
 (Bezeichnung)  
 (denominación)

(code)  
 (country)  
 (city)  
 (località)

# DIPLOMA

DI SUPERAMENTO DELL'ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDIO DI  
 DIPLOMA CERTIFYING THE RESULTS OF THE STATE EXAM AT THE END OF THE COURSE OF STUDIES IN  
 DIPLÔME DE RÉUSSITE À L'EXAMEN D'ÉTAT DE FIN D'ÉTUDES SECONDAIRES, SÉRIE  
 DIPLOM ÜBER DIE BESTANDENE STAATLICHE ABSCHLUSSPRÜFUNG AN DER OBERSCHULE  
 DIPLOMA DE SUPERACIÓN DEL EXAMEN DE ESTADO AL FINALIZAR LOS ESTUDIOS DE

**EQF - LIVELLO 4**

ISTITUTO PROFESSIONALE  
SETTORE SERVIZI - INDIRIZZO "SERVIZI PER  
L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA"  
ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E VENDITA"

CONFERITO A RESTA CONCETTA  
 CONFÉRÉ À  
 CONFERT A  
 VERLEIHEN AN  
 CONCEDIDO A

NATA A SAN MARCO IN LAMIS (PROVINCIA DI TF)  
 BORN IN  
 NÉE/A  
 GEBURTEN IN  
 NAUDDO A EN (DISTRICT OF)  
 (PROVINCE DE)  
 (PROVINZ)  
 (PROVINCIA DE)

IL GIORNO 3 APRILE 1975  
 ON  
 LE  
 AM  
 EL DIA

CON LA SEGUENTE VOTAZIONE COMPLESSIVA:  
 WITH THE FOLLOWING OVERALL MARK  
 AVEC LA NOTE GLOBALE SUIVANTE  
 MIT FOLGENDE GESAMTBENOTUNG  
 CON LA SIGUIENTE CALIFICACIÓN GLOBAL

CENTO //

CENTESIMI  
 OUT OF ONE HUNDRED  
 SUR UN  
 HUNDRETES  
 CENTSIMAS

BATTIPAGLIA del 08/10/2022

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE  
 PRESIDENT OF THE COMMISSION  
 LE PRÉSIDENT DE LA COMMISSION  
 DER PRÄSIDENT DER KOMMISSION  
 EL PRESIDENTE DE LA COMISIÓN

N. 086224 • 2022

