

## INFORMAZIONI PERSONALI

## Dedola Christian

Località Bardosu SP 17, 08011 Bolotana (Italia)

+39 339 6168703

christian.dedola@ipsaameloni.edu.it Cod.Fisc. DDLCRS73L05I452C

Sesso Maschile | Data di nascita 05 luglio 1973 | Nazionalità Italiana

ESPERIENZA  
PROFESSIONALE

Anno Scolastico 2024 - 2025

**Docente Tecnico Pratico Scuola secondaria superiore**

I.I.S. "Don Deodato Meloni" Località Palloni - Nuraxinieddu, 09170 ORISTANO (Italia)  
Docente di Laboratorio Servizio Enogastronomia settore Cucina per una classe Quarta e una classe Prima. Docenza come esperto per n. 10 ore al corso ITS TAGS titolato TECNICO SUPERIORE RESPONSABILE DELLE PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI ITTICHE - CUP: E71J22000760009 - sede ORISTANO. Incarico come DOCENTE ESPERTO per n. 30 ore nel Percorso formativo e laboratoriale co-curricolare inerente al progetto: "IMPARO E MI DIVERTO NELLA MIA SCUOLA" / CUP B14D22004070006" DM 170/23 modulo "Creiamo il nostro e-book in pasticceria". Incarico come TUTOR per n. 30 nel Percorso formativo e laboratoriale co-curricolare inerente al progetto: "IMPARO E MI DIVERTO NELLA MIA SCUOLA" / CUP B14D22004070006" DM 170/23 modulo "Latte art". Incarico coordinamento e commissario interno per gli esami leFP – corso alberghiero per n. 2 classi quarte di cucina. Incarico della funzione strumentale al PTOF – Area professionalizzante e progetti. Responsabile e coordinatore commissione catering e manifestazioni eventi esterni ed interni d'Istituto (prot.0013909).

Anno Scolastico 2023 - 2024

**Docente Tecnico Pratico Scuola secondaria superiore**

I.I.S. "Don Deodato Meloni" Località Palloni - Nuraxinieddu, 09170 ORISTANO (Italia)  
Docente di Laboratorio Servizio Enogastronomia settore Cucina per una classe Quinta indirizzo Sala e vendita, una Quinta A indirizzo Cucina, una classe Terza sezione carceraria c/o Massama. Tutor progetto PCTO per la classe Quinta Aa dal titolo "PROMOTORE DELLA GASTRONOMIA IDENTITARIA IN SARDEGNA. Nomina partecipazione alla Commissione manifestazioni esterne e concorsi (RE.NAIA, Pranzo Medioevale).

Anno Scolastico 2022 - 2023

**Docente Tecnico Pratico Scuola secondaria superiore**

I.I.S. "Don Deodato Meloni" Località Palloni - Nuraxinieddu, 09170 ORISTANO (Italia)  
Docente di Laboratorio Servizio Enogastronomia settore Cucina per una classe Quinta indirizzo Sala e vendita, una Quarta indirizzo Cucina, una classe Terza indirizzo Cucina.  
Tutor progetto PCTO per la classe Terza Ba dal titolo "PROMOTORE DELLA GASTRONOMIA IDENTITARIA IN SARDEGNA. Nomina Responsabile di laboratorio reparto cucina nei locali di via Carducci.  
Incarico della funzione strumentale al PTOF – Area professionalizzante e progetti, Commissione manifestazioni esterne e concorsi (prot. n. 3283).

Anno Scolastico 2021 - 2022

**Docente Tecnico Pratico Scuola secondaria superiore**

I.I.S. "Don Deodato Meloni" Località Palloni - Nuraxinieddu, 09170 ORISTANO (Italia)  
Docente di Laboratorio Servizio Enogastronomia settore Cucina per una classe Terza, una classe Quarta ed una Quinta indirizzo Enogastronomia. Tutor Stage per le classi Quarte presso la struttura Sporting in Budoni (Settembre) e le classi Quarte e Quinte presso il Resort Forte Village di Pula (Ottobre).  
Tutor progetto PCTO (ex Alternanza Scuola-Lavoro) per le classi Quinta D e la Terza B dal titolo "PROMOTORE DELLA GASTRONOMIA IDENTITARIA IN SARDEGNA"

Selezionato per i seguenti progetti PON 10.2.2A-FSEPON-SA2021-59 e 10.1.1A-FSEPON-SA-2019-22:  
- Esperto progetto PON dal titolo "STREET FOOD"  
- Tutor progetto PON dal titolo "CORSO BASE DI MODELLAZIONE E STAMPA 3D"  
- Tutor progetto PON dal titolo "CREIAMO I NOSTRI EBOOK IN PASTICCERIA"  
- Tutor progetto PON dal titolo "DALLE OLIVE ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA"

- Anno Scolastico 2020 - 2021 **Docente Tecnico Pratico Scuola secondaria superiore**  
I.P.S.A.A. "Don Deodato Meloni" Località Palloni - Nuraxinieddu, 09170 ORISTANO (Italia)  
Docente di Laboratorio Servizio Enogastronomia settore Cucina per due classi Terza ed una classe Quinta indirizzo Sala e vendita.  
Tutor progetto Alternanza Scuola-Lavoro per le classi Terza D e la Terza B dal titolo "PROMOTORE DELLA GASTRONOMIA IDENTITARIA IN SARDEGNA"
- Anno Scolastico 2019 - 2020 **Docente Tecnico Pratico Scuola secondaria superiore**  
I.P.S.A.A. "Don Deodato Meloni" Località Palloni - Nuraxinieddu, 09170 ORISTANO (Italia)  
Docente di Laboratorio Servizio Enogastronomia settore Cucina per una classe Terza, una classe Quarta e due classi Quinte indirizzo Enogastronomia. Tutor Stage per le classi Quarte presso la struttura Janna e Sole in Budoni (Ottobre).  
Tutor progetto Alternanza Scuola-Lavoro per le classi Quinta D e la Quinta B dal titolo "TECNICO DELLA ENOGASTRONOMIA".
- Anno Scolastico 2018 - 2019 **Docente Tecnico Pratico Scuola secondaria superiore**  
I.P.S.A.A. "Don Deodato Meloni" Località Palloni - Nuraxinieddu, 09170 ORISTANO (Italia)  
Docente di Laboratorio Servizio Enogastronomia settore Cucina per una classe Terza, una classe Quarta e due classi Quinte indirizzo Eno-gastronomia.  
Tutor progetto Alternanza Scuola-Lavoro per le classi Quinta D e la Terza A dal titolo "TECNICO DELLA ENOGASTRONOMIA".
- Anno Scolastico 2017 - 2018 **Docente Tecnico Pratico Scuola secondaria superiore**  
I.P.S.A.A. "Don Deodato Meloni" Località Palloni - Nuraxinieddu, 09170 ORISTANO (Italia)  
Docente di Laboratorio Servizio Enogastronomia settore Cucina per una classe Seconda, due classi quarte, una classe Quinta di Enogastronomia.  
Tutor progetto Alternanza Scuola-Lavoro per le classi Quarta D e la Quinta A dal titolo "TECNICO DELLA ENOGASTRONOMIA".
- Anno Scolastico 2016 - 2017 **Docente Tecnico Pratico Scuola secondaria superiore**  
I.P.S.A.A. "Don Deodato Meloni" Località Palloni - Nuraxinieddu, 09170 ORISTANO (Italia)  
Docente di Laboratorio Servizio Enogastronomia settore Cucina per una classe Prima, una classe terza, una classe Quinta Sala Bar ed una classe quarta Enogastronomia. Tutor Stage per le classi Quarte presso la struttura Janna e Sole in Budoni (Aprile).  
Tutor progetto Alternanza Scuola-Lavoro per le classi Terza D e la Quarta A dal titolo "TECNICO ENOGASTRONOMO".
- Anno Scolastico 2015 - 2016 **Docente Tecnico Pratico Scuola secondaria superiore**  
I.P.S.A.A. "Don Deodato Meloni" Località Palloni - Nuraxinieddu, 09170 ORISTANO (Italia)  
Docente di Laboratorio Servizio Enogastronomia settore Cucina per una classe Prima, una classe terza, una classe Quinta Sala Bar ed una classe quarta Enogastronomia. Tutor Stage per le classi Quarte presso la struttura Janna e Sole in Budoni (Aprile).  
Tutor progetto Alternanza Scuola-Lavoro per la classe Terza A dal titolo "TECNICO ENOGASTRONOMO".
- Anno Scolastico 2014 - 2015 **Docente Tecnico Pratico Scuola secondaria superiore**  
I.P.S.A.A. "Don Deodato Meloni" Località Palloni - Nuraxinieddu, 09170 ORISTANO (Italia)  
Docente di Laboratorio Servizio Enogastronomia settore Cucina per una classe Prima e per due classi Terza di Enogastronomia, reparto cucina. Tutor Stage per le classi Quarte presso la struttura Janna e Sole in Budoni (Ottobre).
- Anno Scolastico 2013 - 2014 **Docente Tecnico Pratico Scuola secondaria superiore**  
I.P.S.A.A. "Don Deodato Meloni" Località Palloni - Nuraxinieddu, 09170 ORISTANO (Italia)  
Docente di Laboratorio Servizio Enogastronomia settore Cucina per una classe seconda, una classe terza ed una classe quarta. Nella classe Terza incaricato a svolgere il ruolo di Coordinatore di classe. Partecipazione a "La Prova del cuoco" per la competizione nazionale riservata agli alunni degli istituti alberghieri in rappresentanza della regione Sardegna.

Docenza nel progetto SIS (Scuola e integrazione in Sardegna) corso "Operatore comunicazione turismo internazionale" CUP Corso: E15C99000000001 -Modulo: Atti amministrativi di settore" (30 ore)

Dal 18/04/2013 al 15/07/2013

### CORSO DI FORMAZIONE REGIONALE Post-Diploma

Ente di formazione professionale UNIFORM CONFCOMMERCIO sede Piazza Irpinia,1 CAGLIARI - Corso di qualificazione post diploma "Tecnico della progettazione del menu, della preparazione dei piatti e della organizzazione delle attività di cucina" Modulo n. 3 Contabilità e organizzazione di reparto (40 ore)

Anno Scolastico 2012 - 2013

### Docente Tecnico Pratico Scuola secondaria superiore

I.P.S.A.A. "Don Deodato Meloni" Località Palloni - Nuraxinieddu, 09170 ORISTANO (Italia)  
Docente di Laboratorio Servizio Enogastronomia settore Cucina per tre classi prime di cui in una nominato coordinatore di classe.

Anno Scolastico 2011 - 2012

### Docente Tecnico Pratico Scuola secondaria superiore

I.P.S.A.A. "Don Deodato Meloni", ORISTANO (Italia)

Docente di Laboratorio Servizio Enogastronomia settore Cucina. Tutor Stage per le classi terze presso la struttura Arbatax Park Resort in Tortoli (Giugno).

Tutor progetto Alternanza Scuola-Lavoro

Anno Scolastico 2010 - 2011

### Docente Tecnico Pratico Scuola secondaria superiore

I.P.S.A.A. "Don Deodato Meloni", ORISTANO (Italia)

Docente di Tecnica dei Servizi e Pratica operativa di Cucina per due classi prime  
Docente di Laboratorio di organizzazione e gestione servizi ristorativi per due classi quinte.  
Tutor n. 2 progetti Alternanza Scuola-Lavoro indirizzato alle classi quinte.  
Commissario interno per una classe quinta. Segretario Commissione Esame di Stato  
Tutor Stage per le classi quinte presso la struttura Hotel Torre Moresca in Orosei (Aprile)

Anno Scolastico 2009 - 2010

### Docente Tecnico Pratico Scuola secondaria superiore

I.P.S.A.A. "Don Deodato Meloni", ORISTANO (Italia)

Docente di Tecnica dei Servizi e Pratica operativa di Cucina per due classi prime.

Docente di Laboratorio di organizzazione e gestione servizi ristorativi per una classe quarta e una classe quinta. Commissario interno per una classe quinta. Segretario Commissione Esame di Stato.

Tutor progetto Alternanza Scuola-Lavoro indirizzato alle classe quarta. Tutor Stage per le classi quarte presso le strutture Forte Village Resort e Is Molas Golf Hotel in Pula (Aprile).

Anno Scolastico 2008 - 2009

### Docente Tecnico Pratico Scuola secondaria superiore

I.P.S.A.A. "Don Deodato Meloni", ORISTANO (Italia)

Docente di Tecnica dei Servizi e Pratica operativa di Cucina per due classi prime. Docente di Laboratorio di organizzazione e gestione servizi ristorativi per una classe quinta e una classe quarta. Commissario interno Esame di Stato per una classe quinta.  
Tutor progetto Area Professionalizzante "Food & Beverage Manager" indirizzato alle classi quinte. Tutor Stage per le classi quarte presso la struttura Forte Village Resort in Pula ()

Anno Scolastico 2007 - 2008

### Docente Tecnico Pratico Scuola secondaria superiore

I.P.S.A.A. "Don Deodato Meloni" Docente di Tecnica dei Servizi e Pratica operativa di Cucina per due classi prime, una classe quinta e una classe quarta.

Tutor progetto Area Professionalizzante prima annualità "FOOD AND BEVERAGE MANAGER" indirizzato alle classe quarta. Tutor Stage per le classi quarte presso la struttura Forte Village Resort in Pula (Maggio)

- Anno Scolastico 2006 - 2007 **Docente Tecnico Pratico Scuola secondaria superiore**  
I.P.S.A.A. "Don Deodato Meloni" . Docente di Tecnica dei Servizi e Pratica operativa di Cucina per una classe terza con esame finale per il rilascio di una qualifica professionale (v. precedente ordinamento)
- Anno Scolastico 2005 -2006 **Docente Tecnico Pratico Scuola secondaria superiore**  
I.P.S.A.A. "Don Deodato Meloni" . Docente di Tecnica dei Servizi e Pratica operativa di Cucina per una classe Prima e due classi Seconde (v. precedente ordinamento)
- 01/05/2004 – 17/10/2004 **Chef di cucina**  
Ristorante Sas Mendulas, Ghilarza (OR) (09074) Collaborazione nell'organizzare eventi di Banqueting
- 01/04/1999 – 01/10/2004 **Imprenditore e dirigente, ristorazione e settore alberghiero**  
Hotel Ristorante Su Bardosu S.n.c. Località Bardosu SP 17, 08011 BOLOTANA (Italia)  
Gestore e chef titolare della struttura ricettiva a conduzione familiare avente in organico tre dipendenti con un contratto a tempo indeterminato rafforzato da personale extra in occasioni di eventi particolari. Chef responsabile reparto cucina; legale rappresentante Su Bardosu S.n.c
- 1989 – 1999 **Chef di cucina, capo partita, comis di cucina, apprendista.**  
Esperienze in strutture alberghiere e della ristorazione diverse per tipologia e classificazione sia in Italia che all'Estero: Hotel \*\*\*\* Rouge, MILANO MARITTIMA - Ristorante La Stazione MONACO - Ristorante Made in Italy, LONDRA – Ristorante Il Portico, PORTO ROTONDO – Ristorante Sa Tiria, POSADA - Ristorante Sottovento, PORTO CERVO – Ristorante Hotel \*\*\*\* Grazia Deledda, BAIA SARDINIA

---

## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Anno Scolastico 2015 – 2016 **CONCORSO ORDINARIO PERSONALE DOCENTE DDG 106 del 23/02/2016**  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE per la Sardegna – Direzione Generale Uff. III  
Vincitore di concorso per la classe B20 LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, Settore Cucina - Inserito nella Graduatoria di merito (B20)
- Anno Scolastico 2014 – 2015 **PERCORSO ABILITANTE SPECIALE**  
Università degli Studi Roma Tre – ROMA  
Titolo Abilitazione Insegnamento per LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, Settore Cucina, - Classe di concorso 50/C denominate attualmente B20. Voto 91/100

- Anno Scolastico 1992 – 1993 **Diploma di Tecnico delle attività alberghiere**  
I.P.S.S.A.R., SASSARI (Italia) Diploma di istruzione secondaria superiore che permette l'accesso all'università e la possibilità di essere inserito in organico come docente tecnico pratico negli istituti alberghieri statali.
- Anno Scolastico 1989 – 1990 **Qualifica professionale di Addetto ai servizi alberghieri di cucina**

---

## COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre ITALIANO

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	B1	A2	B1	B1	A2

- Competenze comunicative** Buone capacità comunicative maturate e perfezionate attraverso la mia esperienza di docente e formatore. Competenze gestionali e professionali acquisite durante l'attività imprenditoriale e il servizio prestato per conto di terzi.
- Competenze organizzative, gestionali e informatiche.** Buona esperienza nella gestione del gruppo lavoro per lo sviluppo di progetti inerenti le attività alberghiere. Buona padronanza degli strumenti Microsoft Office, Argoscuolanext, Piattaforma DidUP e L.I..M.
- Competenze professionali** Buona padronanza dei processi di controllo qualità nel reparto di cucina. Buona capacità nell'utilizzare la modulistica di settore per una corretta pianificazione dei processi produttivi. Buona capacità nel progettare attività inerenti la pratica laboratoriale.

*Le informazioni inserite nel presente Curriculum hanno valore di autocertificazioni secondo quanto previsto dal DPR 445/2000 e s.m.i. e sono sottoposte a verifica secondo le stesse modalità di cui all'art. 4 commi 15 e 16 dell'O.M. dell'8 aprile 2016. Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 del d. lgs. n. 196 del 30 giugno 2003 recante "Codice in materia di protezione dei dati personali".*

## CURRICULUM VITAE PER IL CONFERIMENTO DELL'INCARICO NELLE ISTITUZIONI SCOLASTICHE

AMBITO: **ORISTANO**

POSTO O CLASSE DI CONCORSO: **B 020** LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI, CUCINA

INDIRIZZO EMAIL: **christian.dedola@ipsaameloni.edu.it**

ORISTANO 15/02/2026

