

21/3/2017



#### OBIETTIVI

I miei obbiettivi sono di acquisire il più possibile nel campo lavorativo della ristorazione le conoscenze che possano farmi crescere sempre di più nello stesso ambito conseguendo tutta l'esperienza che possa forse in un futuro

#### ISTRUZIONE

Istituto Scuola Media Inferiore

Diploma di 3°Media 1988

Istituto Alberghiero Scuola Formazione Professionale  
Alberghiera di Imperia

Frequenza di Corso di Aggiornamento "Pesci del Mediterraneo"  
di Luigi Pomata presso l'EtoileInstitute di Sottomarina (VE)

Corso di Istruzione alla Cucina Italiana negli Stati Uniti:

Atlanta , Georgia U.S.A, presso il

CordonBleauCulinaryInstitute e

l'Art CulinaryInstitute, per uno scambio culturale tra

l'ItalianCulinaryFondation dove per due settimane sono stato  
ad insegnare Cucina Italiana presso questi college.

## ESPERIENZE LAVORATIVE

Dal giugno 1989 al novembre 1995 imbarcato su navi da crociera della compagnia "Costa Crociere".

"Eugenio Costa"

"Enrico Costa"

"Costa Riviera"

"Costa Classica"

"Costa Romantica"

Imbarcato come Commiss di cucina fino alla qualifica di secondo cuoco.

Dal giugno 1996 al novembre 1998 come secondo cuoco presso il Rist. Vascello Fantasma di Laigueglia.

Dal Dicembre 1998 al giugno 2000 capo cuoco presso il Rist. La Carassa di Imperia.

In Collaborazione con alcune agenzie di yachting quali :  
Monaco Equipage e Peter Insul,  
dal giugno 2000 al ottobre 2003 come capo cuoco presso  
alcuni Yacht sia privati che charter come :

m/y Auriga,

m/y Hemilea

m/Y Rondo C

m/Y Rominta.

Esperienza come Cuoco presso alcuni ristoranti in Imperia, "Le Mignole" a Sarola (Im) e Sale Fino.

Dal 2006 al luglio 2008 co-titolare del Ristorante La Nassa di Imperia.

Dal 2008 a fine 2012 Chef Patron del Ristorante Il Gallo Rosso di Iseo.

Dal' Ottobre 2010 Coordinatore Nazionale Chef Unione Italiana Ristoratori, fino all'Ottobre 2015

Ottobre 2013 a Giugno 2016 Docente di Pratica di Cucina presso l'istituto C.I.A.C, di Ivrea "Ferdinando Prat".

Responsabile degli Chef della Compagnia degli Chef  
Consulente Culinario presso Via Bagutta Comunicazione e responsabile degli Eventi

Consulente per programmi di gastronomia e filosofia aziendale.