



Guido Polliere

CHEF

Residenza: Via Trieste12 – Uggiate con Ronago – Como

Domicilio: Via Salvator Rosa 146 - Napoli / Vomero

Mail: chefguido@chefguido.it Web site: www.chefguido.it Tel: +39 338.761 2761

Sono lo Chef Guido Polliere, Napoletano, esperto in Cucina Regionale Italiana, specializzato in Cucina Napoletana e realizzazione di menù a base di pesce. Diplomato come Tecnico per i servizi alberghieri e della ristorazione. Laureato in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione.

COMPETENZE

- ✓ Responsabile di tutto l'andamento della cucina e del locale nel suo insieme.
- ✓ Leadership e capacità di formazione, gestione e coordinamento del personale.
- ✓ Competenza nella gestione del food cost e dei fornitori.
- ✓ Ideale personalità per Ristoranti in espansione o desiderosi di un forte rilancio/ristrutturazione.

ULTIME ESPERIENZE PROFESSIONALI

- **Maggio 2023 / Luglio 2024**
Chef Responsabile per la realizzazione e la direzione del Format PAISA'
Street Food e Cucina Napoletana (Lugano (CH) – Milano – Como - Varese)
- **Novembre 2021 / Marzo 2023**
Chef Executive per la riqualificazione e rilancio dell'attività ristorativa della "PLANET BET" Aversa e "FIGLI delle STELLE" Caserta.
- **Luglio/Agosto 2021**
Responsabile del Ristorante e Chef di Cucina del CIRCOLO UFFICIALI dell' AERONAUTICA MILITARE base di Camigliatello Silano (CS)
- **Giugno 2021**
Start Up del Ristorante GIGLIO BIANCO al "Resort e Beach LE CASTELLA" di Isola Capo Rizzuto (KR)
- **Settembre 2020 – Maggio 2021**
Personal Chef di Philippe Gildo Joseph Pastor di Montecarlo nella tenuta di Figueras in Spagna durante il secondo lockdown.
- **Gennaio – Agosto 2020**
Chef Responsabile RISTORANTE SCUGNIZ di Trani (BT)

RISTORANTI AVVIATI NELLA MIA CARRIERA PROFESSIONALE

- ✓ LUGANO (CH) – MILANO – COMO - VARESE
PAISA' Format di Street Food e Cucina Napoletana
- ✓ LUGANO (CH)
RISTORNATE NERO di SEPPIA Osteria di Mare
- ✓ CORTINA D'AMPEZZO (BL)
RISTORNATE LAGO GHEDINA
- ✓ SAUZE DI CESANE - SESTRIERE (TO)
Hotel CIMA DEL BOSCO - Ristorante "IL CERVO NERO"
- ✓ MOZAMBICO - BEIRA
Compagnia TUTTO D'ITALY - Ristorante "JARDIM BACALHAU"
- ✓ ITALIA - CANNIGIONE COSTA SMERALDA
Hotel SPORTING - Ristorante "LA VELA"
- ✓ ROMANIA - BUCHAREST
Ristorante "Il TEMPIO del GUSTO"
- ✓ ECUADOR - QUITO
Ristorante "CARMINE Gastronomia & Arte"
- ✓ TUNISIA - YASMINE HAMMAMET
Ristorante "MALIBU' BEACH"
- ✓ MONTE DI PROCIDA - NAPOLI
Ristorante "TORRE SARACENA"
- ✓ SPAGNA - FORMENTERA
Ristorante "RIGATONI"

ISTRUZIONE

Anno 1975

Istituto Tecnico "A. Righi" – NAPOLI

Diploma di 'Tecnico per i servizi alberghieri e della ristorazione', specializzazione "Cucina Regionale Italiana". Voto 54/60mi

Anno 1980

Università degli Studi di Padova – Legnaro – PADOVA

Laurea in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione. Tesi di laurea: La Cucina Regionale Italiana. Voto 110/110

Dichiaro che le informazioni riportate nel presente Curriculum Vitae sono esatte e veritiere.
Autorizzo al trattamento dei dati personali ex Dlgs 196/2003.



MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE

ISTITUTO TECNICO INDUSTRIALE STATALE
(tipo di Istituto)

" AUGUSTO RIGHI " di NAPOLI
(denominazione) (sede)

ANNO SCOLASTICO 19 74 - 19 75

MATURITÀ TECNICA

DIPLOMA

DI

TECNICO DELLA RISTORAZIONE

SPECIALIZZAZIONE: CUCINA REGIONALE ITALIANA

(Legge 15 giugno 1931, n. 889; D. L. 15 febbraio 1969, n. 9,
convertito con modificazioni nella legge 5 aprile 1969, n. 119)

conferito a POLLIERE GUIDO

nato a NAPOLI *(prov. di* _____ *)*

il giorno 4 settembre 19 55

con il seguente voto CINQUANTAQUATTRO ■■■ sessantesimi
(in lettere)

Napoli *addì* 31 luglio 19 75

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

IL PRESIDE

(dr. ing. Giovanni Lettieri)



Congresso Nazionale

Diploma di Onorificenza Professionale alla Carriera

Rilasciato a

Chef Guido Polliere

nato a Napoli il 04 settembre '55

Per aver fatto della sua Carriera una palestra di lavoro e di vita per tanti giovani Cuochi emergenti in Italia e all'estero

Conferimento Onorificenza Professionale alla Carriera

Associazione Cuochi Italiani

Il Direttore Generale

(Carlo Re)

Associazione Cuochi Italiani

Il Presidente

(Luigi Ugolini)

Napoli, Grand Hotel Parker's - 12/13 Novembre 2012