



Guido Polliere

Chef di Cucina

Residenza I: Via Salvator Rosa 146 - Napoli / Vomero – Italia

Residenza CH: Corso Elvezia 31 – Lugano – Svizzera

Cittadinanza: Italiana - Nato a Napoli il 04.09.1955

Mail: chefguido@chefguido.it - Mobile I: +39 338.761 2761 - CH +41 768 230058 **Skype:** chef.guido

Presentazione

- ✚ Sono lo Chef Guido Polliere, napoletano, specializzato in Cucina Marinara Italiana.
- ✚ Diplomato come Tecnico per i servizi alberghieri e della ristorazione.
- ✚ Laureato in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione.
- ✚ Ho iniziato la mia attività nel 1997 come Sous Chef a New York alla Osteria Fiamma.

Le mie caratteristiche professionali

- ✓ Consolidata esperienza nella creazione e realizzazione di nuovi menù, nella preparazione dei piatti ed allestimenti di buffet.
- ✓ Predisposizione al contatto con il cliente e spiccato orientamento alla qualità del servizio.
- ✓ Leadership e capacità di formazione, gestione e coordinamento del personale.
- ✓ Competenza nella gestione del food cost e degli acquisti.
- ✓ Ritengo di essere una persona dinamica e con ottime capacità relazionali e organizzative nella programmazione e gestione di eventi.
- ✓ Ideale personalità per Ristoranti in espansione o desiderosi di un forte rilancio/ristrutturazione.
- ✓ Specializzato nell'apertura e riqualificazione di "Ristoranti Tipici Italiani" e nel settore RISTORATIVO - ALBERGHIERO.

Elenco delle principali esperienze di lavoro che ho avuto negli ultimi dieci anni, in Italia e all'estero, con l'incarico di Chef di Cucina:

Maggio 2017 – Marzo 2018

- SVIZZERA – Camignolo LUGANO
RISTORNATE NERO di SEPPIA Osteria di Mare: www.ristorante-lugano-nerodiseppia.com
Progettazione, realizzazione, start up e avviamento del Ristorante.

Ottobre 2016 - Aprile 2017

- ITALIA – CORTINA D'AMPEZZO (BL)
RISTORNATE LAGO GHEDINA – Impostazione operativa per la riqualificazione del ristorante.

Stagione estiva 2016

- ITALIA - SAUZE DI CESANE - SESTRIERE (TO)
Hotel CIMA DEL BOSCO - Ristorante "IL CERVO NERO"

Anni 2015-2016

- MOZAMBICO - BEIRA
Compagnia TUTTO D'ITALY - Ristorante "JARDIM BACALHAU"

Stagioni estive 2014 - 2015

- ITALIA - CANNIGIONE COSTA SMERALDA
Hotel SPORTING - Ristorante "LA VELA"

Anni 2011 - 2014

- ROMANIA - BUCHAREST
Ristorante "Il TEMPIO del GUSTO"

Anno 2010

- ECUADOR - QUITO
Ristorante "CARMINE Gastronomia & Arte"

Anno 2009

- TUNISIA - YASMINE HAMMAMET
Ristorante "MALIBU' BEACH"

Anni 2007 - 2008

- ITALIA - MONTE DI PROCIDA
Ristorante "TORRE SARACENA" – Scuola di Cucina Regionale Italiana " PAISA' "

Anno 2006

- SPAGNA - FORMENTERA
Ristorante "RIGATONI"

- **Dal 1999 al 2005**

Ho avuto una mia azienda di Catering - Banqueting e Ricevimenti la: **"NEAPOLITAN PARTY"**, ricoprendo il ruolo di Chef, Restaurant Manager e Amministratore unico.

TITOLI DI STUDIO

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

Anno 1992

Corso di specializzazione con Jacques Chibois

al Ristorante Bastide - Saint Antoine di Grasse – Francia

Anno 1995

Corso di specializzazione con Alain Ducasse

al Ristorante Plaza Athenée di Parigi – Francia.

Sul mio sito web: www.chefguido.it troverete una dettagliata descrizione della mia attività professionale e della mia Cucina.

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

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 addi 31 luglio 19 75

IL PRESIDENTE DELLA COMMISSIONE

IL PRESIDE

(dr. ing. Giovanni Lettieri)

[Signature]



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