



Guido Polliere

Chef di Cucina

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

Cittadinanza: Italiana - Nato a Napoli il 04.09.1955

Mail: chefguido@chefguido.it - Mobile: +39 338.761 2761 - **Skype:** chef.guido

Presentazione

- 🚧 Sono lo Chef Guido Polliere, napoletano, specializzato in Cucina Regionale 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.
- 🚧 Negli ultimi anni sono stato impegnato come Chef di Cucina nell'apertura e riqualificazione di **Ristoranti Tipici Italiani** all'estero e in Italia.

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.

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:**

- Giugno 2017**
 - ITALIA – CORTINA D'AMPEZZO
RISTORNATE LAGO GHEDINA – Consulenza e impostazione operativa per la riqualificazione del ristorante.
- Ottobre 2016 – Maggio 2017**
 - ITALIA – NAPOLI
PLANET BET – Direzione, riorganizzazione generale del reparto Bar – Ristorante con servizio a Buffet.

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.

Sono residente a Napoli ma disponibile al trasferimento in tutta Italia e all'estero.

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.