



Guido Polliere

Chef Restaurant Manager Operativo

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

Nato a Napoli il 04.09.1955

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

Sono lo Chef Guido Polliere, napoletano, specializzato in Cucina Regionale Italiana e Cucina di Mare.
Diplomato come Tecnico per i servizi alberghieri e della ristorazione.
Laureato in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione.

COMPETENZE

- ✓ Consolidata esperienza nella creazione e realizzazione di nuovi menù.
- ✓ 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.
- ✓ Persona dinamica e con ottime capacità relazionali e organizzative.
- ✓ Ideale personalità per Ristoranti in espansione o desiderosi di un forte rilancio/ristrutturazione.
- ✓ Specializzato nell'apertura e riqualificazione di "Ristoranti Tipici Italiani con Cucina di Mare".

PORTFOLIO PROFESSIONALE

- **Ottobre – Novembre 2020**
Personal Chef di Philippe Gildo Joseph Pastor di Montecarlo nella tenuta di Figueras in Spagna durante il lockdown.
- **Gennaio 2020 – Agosto 2020**
Chef Manager Operativo per lo Start Up del RISTORANTE SCUGNIZ di Trani (BT)
- **Giugno 2018 – Dicembre 2019**
Executive Chef per N.F.G. ENTERTAINMENT S.R.L. (Napoli)
- **“CONSULENZE OPERATIVE” svolte nei mesi di Aprile e Maggio 2018**
 - ✓ RISTORANTE “LAVEZZI” – BASTIA (Francia)
 - ✓ RISTORANTE “LA BOTTEGA DI BRONTOLO” – BUDAPEST (Ungheria)
 - ✓ RISTORANTE “ANPHORA” – TIMISOARA (Romania)

- **Elenco dei Ristoranti dove ho avuto, negli ultimi dieci anni in Italia e all'estero, l'incarico di CHEF di Cucina:**

- ✓ **Maggio 2017 – Marzo 2018**

SVIZZERA – LUGANO

RISTORNATE NERO di SEPPIA Osteria di Mare

- ✓ **Ottobre 2016 - Aprile 2017**

ITALIA – CORTINA D'AMPEZZO (BL)

RISTORNATE LAGO GHEDINA

- ✓ **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": Coordinatore della Scuola di Cucina 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.

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 (in lettere) sessantesimi

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