



Guido Polliere

Chef di Cucina

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 e Cucina Italiana 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

- **ATTUALMENTE: Chef Executive 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:**
 - ✓ **Maggio 2017 – Marzo 2018**
SVIZZERA – LUGANO
RISTORANTE 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"

- ✓ **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

- | | |
|------------------|---|
| <i>Anno 1975</i> | Istituto Tecnico "A. Righi" – NAPOLI
Diploma di 'Tecnico per i servizi alberghieri e della ristorazione', specializzazione "Cucina Regionale Italiana". Voto 54/60mi |
| <i>Anno 1980</i> | 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) (città)

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. Gennaro 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