

Daniele Priori



Chef di Cucina e Consulente per la Ristorazione

Obiettivo: Ricoprire la posizione di Chef di Cucina e/o Consulente in ristoranti in Italia e all'estero.

Insegnamento presso corsi di cucina. Attività promozionali relative alla Cucina della Tradizione Italiana, reinterpretata in versione moderna.

Luogo e data di nascita: Napoli, 4 Aprile 1972

Stato Civile Celibe

Nazionalità: Italiana

Indirizzo: Via Catania 19, 00055 Ladispoli (Roma, Italia)

Telefono: +39 06 99 22 22 81

Cellulare: +39 393 1754790

E-mail: danielepriori@libero.it

Skype: danielepriori

Website www.chefdanielepriori.it –

Formazione :

2016 Corso "Tecniche moderne a km 0" alla scuola "A TAVOLA CON LO CHEF" – Maestro Fabio Tacchella

2015 Corso "Gluten Free" all' Istituto d'Arte Culinaria "Dolce Salato" – Maestro Chef Marco Scaglione

2002 Corso di Pasticceria all' Istituto d'Arte Culinaria "Dolce Salato" – Maestro Chef Frederic Bourse

2002 Corso Sommelier 1° Livello A.I.S - Cavalieri Hilton Rome Hotel

2001 Corso Cucina Creativa Mediterranea all' Istituto d'Arte Culinaria "Dolce Salato" – Chef Sergio Mei

1998 Corso Cucina Vegetariana e Salutista all' Istituto d'Arte Culinaria Etoile – Maestro Nicola Micheletto

1991 Diploma di Istituto Alberghiero di Stato 'I.P.S.A.S. Napoli'

Associazioni Professionali

F.I.C. Federazione Italiana Cuochi - ItalCuochi Accademia ; "Il Circolo Dei Buongustai" dello Chef Fabio Campoli

Dal 2004 ad oggi docenze in varie scuole,

accademie, associazioni per livelli professionali e amatoriali::

2016 da Febbraio ad oggi Scuola di Cucina "ABCucinare"- Mentana-Roma Docente di Cucina per corsi professionali

2015 da Ottobre ad oggi Scuola di Cucina "F.I.C. Delegazione Civitavecchia"-

Docente di Cucina per corsi professionali e amatoriali

2014 da Novembre ad oggi Scuola di Cucina "Tu Chef"- Roma- Docente di Cucina per corsi professionali

2013-2015 Istituti Alberghieri Statali di Ladispoli e Civitavecchia:

2006-2010 Scuola di Cucina A.N.P.A.; Accademia Pepe Verde ,Scuola del "Il Circolo dei Buongustai".

2004 International School of Cuisine ALMA di Colorno Insegnante ai Corsi di Cucina Regionale

Esperienze Mediatiche

2012 - 2013 Partecipazioni alla trasmissione "Cose dell'altro Geo" Rai 3 condotto da Massimo Ossini

2012 Autore del Libro "Priorità in Cucina-Semplicemente a Mò Mio" Taccuino di Cucina Italiana

2006 Autore del Libro "Obbligo di Scarpetta", La Cucina Regionale Laziale e Campana dal 1800 ad oggi

2006 - 2012 Partecipazioni a Vari Show Televisivi dei canali RAI, Sky, (Alice Channel) e altre reti Regionali

Esperienze Lavorative:

2016 da Agosto ad oggi Bistrot Tre Bocconi –Caserta- Chef di Cucina Consulente-Start Up

2016 da Febbraio a Giugno Ristorante Proloco Pinciano - Roma- Chef di Cucina -Consulente

*2015 Stagione Estiva Hotel i Nidi ***** Ristorante Wild Duck (Santa Margherita di Pula –Cagliari) Chef di Cucina*

2013 da Ottobre a Novembre 2014 Ristorante Bocconcino (Dusseldorf – Germania) Executive Chef

2012 -2013 Periodi Saltuari Ristorante Casa Leone (Dusseldorf – Germania) Chef Consulente

Per eventi e realizzazione dei nuovi menù

2012 -2013 Antica Dolciaria Toscana (Empoli) Chef Consulente Brevi Periodi -Consulenze settimanali

2010 da Gennaio a Dicembre -2012 Ristorante Obbligo di Scarpetta (Ladispoli-Roma) Chef Proprietario

2009 da Luglio a Dicembre Ristorante Rosso-Italiano (Shanghai-Cina)) Executive Chef

2009 da Dicembre ad Maggio 2010 Ristorante RistoAereo (Fiumicino-Roma) Executive Chef Consulente Start-Up

2006 da Novembre ad Luglio 2009 - Ristorante MoMa (Roma) Executive Chef

2007 da Settembre a Dicembre - Ristorante Le Cappелlette – (Roma) Executive Chef Consulente

*2005 Stagione Estiva - Hotel Le Palme ****S (Porto Cervo, Sardegna) Executive Chef*

*2005 da Gennaio a Marzo - Hotel Four Seasons*****L (Milano) Executive Sous Chef con Chef Sergio Mei*

- 2003 -2004 Stagioni estive Hotel Quisisana – ristorante “La Colombaia” *****L (Capri) Head Chef*
- 2003-2007 Ristorante Casa Mattoni (Dusseldorf) Chef- Consulente , per Eventi e realizzazione nuovi menù*
- 2001-2002 Stagioni Estive - Relais & Chateaux La Posta Vecchia Hotel*****L (Pala Laziale- Roma) Executive Chef*
- 1999 ad Novembre a Marzo 2000 - Grand Hotel Eden*****L (Roma) Chef de partie - * Michelin*
- 1999 Stagione Estiva - Hotel Fenicotteri****S (Porto Cervo) Chef de partie*
- 1998 Stagione Invernale - Hotel Royal et Golf***** L (Courmayer) Chef de partie - * Michelin*
- 1998 Stagione Estiva - Hotel Smeraldo Beach****S (Baia Sardinia , Arzachena) Chef de partie*
- 1998 Stagione Invernale - Hotel Miramonti**** (Corvara) Chef de partie*
- 1997 Stagione Estiva - Hotel Le Acacie**** (Isola d'Elba) Sous Chef*
- 1997 Stagione Invernale - Hotel Victoria**** (Cortina d'Ampezzo) Sous Chef*
- 1996 Stagione Estiva - Hotel Le Acacie**** (Isola d'Elba) Sous Chef*
- 1996 Stagione Invernale - Hotel Victoria**** (Cortina d'Ampezzo) Sous Chef*
- 1995 Stagione Estiva - Hotel La Bisaccia**** (Baia Sardinia, Arzachena) Chef- Tournante*
- 1995 Stagione Invernale - Hotel Miramonti**** (Corvara) Chef de partie*
- 1994 Ristorante Remi (New York) Cuoco*
- 1994 Ristorante Quisisana (New York) Cuoco*
- 1993 The Savoy Hotel*****L (Londra) Commis*
- 1993 Hotel La Bisaccia****S (Baia Sardinia, Arzachena) Commis*
- 1993 Galassia Park Hotel**** (Avellino) Cuoco*
- 1992 Lloyd Baia Hotel**** (Vietri sul Mare, Salerno) Commis*
- 1991 Ristorante Capriccio (Napoli) Cuoco - Pizzaiolo*
- 1990 Hotel Crescenza**** (Bolzano) Commis*
- 1989 Hotel Atlante Star****S (Roma) Commis*
- 1988 Hotel Excelsior ***** L (Napoli) Commis Pasticcere*

Lingue Conosciute Inglese: Scritto e Parlato - Buona Conoscenza

Interessi e Hobby: Immersioni Subacquee, Arti Marziali, Viaggiare, Informatica.

Distinti Saluti **Daniele Priori**