



# *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, reinterpretrata 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](http://www.chefdanielepriori.it) –*

# Formazione :

*2017* Corso di Cucina all' Istituto d'Arte Culinaria "Dolce Salato" – Maestro Chef Davide Scabin

*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:*

*2018 Stagione Estiva Hotel Petra Bianca\*\*\*\*s (Porto Cervo Or) Chef di Cucina*

*2017 Stagione Estiva Hotel San Teodoro\*\*\*\* (San teodoro-Or) Executive Chef*

*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*

*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 Cappellette – (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 (Palo 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 1*

*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*