

Daniele Priori

**Chef di Cucina & Consulente
per la Ristorazione**



Nato a: Napoli, 4 Aprile 1972 Italia

Stato Civile Celibe

Nazionalità: Italiana

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

Contatti: +39 06 99 22 22 81 **Cellulare:** +39 393 1754790

E-mail: danielepriori@libero.it **Skype:** danielepriori **Linkedin:** Daniele Priori

Website www.chefdanielepriori.it –

Obiettivo: Ricoprire la posizione di Executive Chef-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.

Riepilogo professionale: Chef di Cucina motivato ed energico con oltre 25 anni di esperienza maturata nel settore della ristorazione. Esperto nella gestione dello staff di cucina e nella preparazione dei cibi a costi controllati, senza comprometterne la qualità e il gusto mantenendo margini di territorialità e, tradizione..

Capacità: Esperienza nell' uso di attrezzature, metodi di cotture e preparazioni moderne

Formazioni nel settore alberghiero e dei servizi

Predisposizione alla presentazione dei cibi

Mira ad alti standard di sapore e qualità

Competenze relative al marketing del menu

Comunicazione e di leadership ..

Cordialità, puntuale ed entusiasta, dotato di spirito di squadra

Osservazione scrupolosa delle procedure di sicurezza nella movimentazione dei cibi

Eccelle in ambienti frenetici

Possibilità di orari flessibili

Abilità ad anticipare e a soddisfare le esigenze dei clienti

Molto energico

Professionista delle relazioni con gli ospiti

Esperienze Lavorative:

- 2019 *Consulenze e Start-Up per ristoranti*(Aforisma Roma- Tuscany Bay Orbetello- Overè Brescia- Rossopomodoro Rimini) Executive Chef-Consulente
- 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 *Luglio a aprile 2017* Bistrot Tre Bocconi –Caserta- Chef di Cucina Consulente-
- 2016 *da Febbraio a Giugno* Ristorante Proloco Pinciano - Roma- Chef di Cucina -Consulente
- 2015 *Stagione Estiva* Hotel i Nidi ***** Ristorante Wild Duck (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
- 2012 -2013 *Antica Dolciaria Toscana (Empoli)* Chef Consulente *Brevi Periodi -Consulenze*
- 2010 *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 *Dicembre ad Maggio 2010* Ristorante RistoAereo (Fiumicino-Roma) Chef Consulente
- 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 *Gennaio a Aprile-* 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
- 2001-2002 - *Relais & Chateaux La Posta Vecchia Hotel*****L (Palo Laziale- Roma)* Executive Chef
- 1999 *ad Novembre a Marzo 2000 -* Grand Hotel Eden*****L * Michelin (Roma) Chef de partie –
- 1999 *Stagione Estiva -* Hotel Fenicotteri**** S (Porto Cervo) Chef de partie
- 1998 *Stagione Invernale -* Hotel Royal et Golf ***** L (Courmayer) Chef de partie - * Michelin1
- 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
- 1993 *The Savoy Hotel***** L (Londra)* Commis

1993 Hotel La Bisaccia**** S (Baia Sardinia, Arzachena) Commis

1992 Lloyd Baia Hotel**** (Vietri sul Mare, Salerno) Commis

1990 Hotel Crescenza**** (Bolzano) Commis

1989 Hotel Atlante Star**** S (Roma) Commis

1988 Hotel Excelsior ***** L (Napoli) Commis Pasticcere

Esperienze come Docente o Istruttore presso: Scuole, Accademie, Associazioni per livelli professionali e amatoriali:

2018-2019 Istituti Alberghieri Statali di Civitavecchia: docente progetto sui "monotematici"

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

2016 -2017 Scuola di Cucina "ABCucinare"- Mentana-Roma Docente di Cucina per corsi professionali

2013-2015 -2018-2019 Istituti Alberghieri Statali di Ladispoli e Civitavecchia:

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

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

Esperienze Mediatiche

- 2019 Partecipazioni alla trasmissione "In viaggio con Marcello" Rai 2 condotto da Marcello Masi
- 2012 - 2013 Partecipazioni alla trasmissione "Cose dell'altro Geo" Rai 3 condotto da Massimo Ossini
- 2012 Autore del Libro "Priori..Tà 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, e altre reti Regionali

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

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

Lingue Conosciute Inglese: Scritto e Parlato - Buona Conoscenza

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

Associazioni Professionali F.I.C. Federazione Italiana Cuochi

Distinti Saluti

Daniele Priori