

# Daniele Priori

*Chef di Cucina & Consulente per la Ristorazione*



*Nato a:* Napoli, 4 Aprile 1972 Italia *Stato Civile* Sposato *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](mailto:danielepriori@libero.it)

*Skype:* danielepriori

*Linkedin:* Daniele Priori

**Website** [www.chefdanielepriori.it](http://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 30 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:*

- 2022 da Gennaio Ham Holy Burger Italia Corporate Chef di Cucina Consulente*
- 2021 da Maggio Ristorante "Molendini al Borgo" Cerveteri RM Chef di Cucina Consulente*
- 2020 Stagione Estiva Restaurant "La Cucina" Dusseldorf Chef di Cucina Consulente*
- 2019 Ristorante Aforisma Roma- Chef di Cucina-Consulente*
- 2018 Stagione Estiva Hotel Petra Bianca\*\*\*\*s (Porto Cervo- Or) Chef di Cucina*
- 2017 Stagione Estiva Hotel San Teodoro\*\*\*\* (San teodoro-Or) Chef di Cucina*
- 2016 al 2017 Bistrot Tre Bocconi –Caserta- 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*
- 2010 -2012 Ristorante Obbligo di Scarpetta (Ladispoli-Roma)Chef Proprietario*
- 2009 Ristorante Rosso-Italiano (Shanghai-Cina)) Executive Chef*
- 2006 al 2009 - Ristorante MoMa (Roma) Executive Chef*
- 2005 Stagione Estiva - Hotel Le Palme \*\*\*\*S (Porto Cervo, Sardegna) Executive Chef*
- 2005 - 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*
- 2001-2002 - Relais & Chateaux La Posta Vecchia Hotel\*\*\*\*\*L (Palo Laziale- Roma) Executive Chef*
- 1999 al 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*

### ***Consulenze e Start up (Prestazioni Saltuarie / Brevi Periodi)***

*2022 gennaio ad oggi HAM HOLY BURGER Italia Chef Corporate Consulente*

*2021 ad oggi Ristorante Braceria Pizzeria Dal Marchigiano Civitavecchia Chef Consulente*

*2019 ad oggi Ristorante Pizzeria Partenopea RossoPomodoro Genova Chef Consulente*

*2019 ad oggi Pizzeria Bistrot Tribe Allumiere Chef Consulente*

*2019 -2021 Ristorante/Pizzeria OVERè Brescia Chef Consulente*

*2017 ad oggi Ristorante Pizzeria Partenopea RossoPomodoroRimini Chef Consulente*

*2016 da Febbraio a Giugno 2017 Ristorante Proloco Pinciano - Roma- Chef di Cucina -Consulente*

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

*2012 -ad oggi Consulenze Antica Dolciaria Toscana (Empoli ) Chef Consulente*

*2009 Dicembre ad Maggio 2010 Ristorante RistoAereo (Fiumicino-Roma) Chef Consulente*

*2009 ad 2015 Braceria & Steack House PUNTO17 Caserta Chef Consulente*

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

*2006 al 2009 - Ristorante MoMa (Roma) Executive Chef Consulente*

*2003-2007 Ristorante Casa Mattoni (Dusseldorf) Chef- Consulente*

### ***Esperienze come Docente o Istruttore presso:***

Scuole,Accademie, Associazioni per livelli professionali e amatoriali:

*2022 Progetto Erasmus Norvegia Bergen Docente Cucina Italiana Classica e Moderna*

*2018-ad oggi Istituti Alberghieri Statali di Civitavecchia :docente progetto sui "Monotematici"*

*2015 ad Oggi Scuola di Cucina "F.I.C. Delegazione Civitavecchia"- Docente*

*2014 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*

*2022* Partecipazioni alla trasmissione "Ciao Chef" Alma Tv condotto da Gigi Miseferi

*2022* Partecipazioni alla trasmissione Radiofoniche "Radio Roma Capitale"

*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 :*

*2021* Corso Sushi Brazilian Style all' Istituto d'Arte Culinaria "Dolce Salato" – Maestro Romerson Coelho

*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*

*Danièle Priori*

*Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio CV ex art. 13 del decreto legislativo 196/2003 e art. 13 del regolamento UE 016/679 sulla protezione dei singoli cittadini in merito al trattamento dei dati personali*