



Guido Polliere

CHEF EXECUTIVE

Residenza: Via Salvator Rosa 146 - Napoli / Vomero – Italia
Mail: chefguido@chefguido.it Web site: www.chefguido.it Tel: +39 338.761 2761

Sono lo Chef Guido Polliere, napoletano.
Diplomato come Tecnico per i servizi alberghieri e della ristorazione.
Laureato in Scienze e Cultura della Gastronomia e della Ristorazione.

COMPETENZE

- ✓ Responsabile di tutto l'andamento della cucina e del locale nel suo insieme.
- ✓ 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 dei fornitori.
- ✓ 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, riqualificazione e direzione di " Ristoranti Tipici Italiani ".
- ✓ Diretta collaborazione con l'attività di Marketing.

ULTIME ESPERIENZE PROFESSIONALI

- **Maggio 2023 / Maggio 2024**
Chef Responsabile per la realizzazione e la direzione del Format "PAISA' Street food e Cucina Napoletana" (Lugano (CH) – Milano – Como - Varese)
- **Novembre 2021 / Marzo 2023**
Chef Executive per la riqualificazione e rilancio dell'attività ristorativa della "PLANET BET" Aversa e "FIGLI delle STELLE" Caserta.
- **Luglio/Agosto 2021**
Responsabile del Ristorante e Chef di Cucina del CIRCOLO UFFICIALI dell' AERONAUTICA MILITARE base di Camigliatello Silano (CS)
- **Giugno 2021**
Start Up del Ristorante GIGLIO BIANCO al "Resort e Beach LE CASTELLA" di Isola Capo Rizzuto (KR)

- **Settembre 2020 – Maggio 2021**
Personal Chef di Philippe Gildo Joseph Pastor di Montecarlo nella tenuta di Figueras in Spagna durante il secondo lockdown.
- **Gennaio – Agosto 2020**
Chef Responsable RISTORANTE SCUGNIZ di Trani (BT)
- **Giugno 2018 – Dicembre 2019**
Chef Responsable N.F.G. ENTERTAINMENT S.R.L. (Napoli)

RISTORANTI CHE HO AVVIATO NELLA MIA CARRIERA PROFESSIONALE

- ✓ **Maggio 2017 – Marzo 2018**
SVIZZERA – LUGANO
RISTORNATE 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": Coordinatore della Scuola di Cucina PAISA'
- ✓ **Anno 2006**
SPAGNA - FORMENTERA
Ristorante "RIGATONI"

Dal 1999 al 2005 ho avuto una mia azienda di Catering e Ricevimenti la:
"NEAPOLITAN PARTY", ricoprendo il ruolo di Chef, Restaurant Manager e Amministratore unico.

ISTRUZIONE

Anno 1975

Istituto Tecnico “A. Righi” – NAPOLI

Diploma di ‘Tecnico per i servizi alberghieri e della ristorazione’,
specializzazione “Cucina Regionale Italiana”. Voto 54/60mi

Anno 1980

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) (sede)

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