



CURRICULUM VITAE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	EMANUELE DONALISIO
Indirizzo	RESIDENZA: VIA NINO COSTA N. 4 - 10060 SAN PIETRO VAL LEMINA (TO) RISTORANTE: PIAZZA XX SETTEMBRE N. 6/C - 18039 VENTIMIGLIA (IM)
Telefono	3285781597 ristorante: + 39 0184 355244
E-mail	info@emanueledonalisio.com sito web. http://www.emanueledonalisio.com
Nazionalità	ITALIANA
Data e luogo di nascita	05.06.1985 TORINO

ESPERIENZE LAVORATIVE

	Vinitaly Verona self service d'autore partner JRE Piatto Guida Michelin
	Vinitaly Verona self service d'autore partner JRE Piatto guida Michelin
	Pommery golf club Taste of milano stand JRE Ingresso in associazione JRE Italia
da – a)	1° e 2° premio all'Alleanza SLOW FOOD dei Cuochi TOURING CLUB ITALIANO RISTORANTI D'ITALIA 2016 "Buona Cucina"
da – a)	1° e 6^ puntata del cooking game tra chef professionisti "CENA DI MEZZANOTTE" su reti Media Giudici : Claudio Sadler - Matteo Pisciotta - Antonella Ricci

da – a) **Settembre 2013**
e indirizzo del datore di lavoro **ORDINO DEL GUSTO S.a.s ”**
Piazza XX Settembre n. 6/c – VENTIMIGLIA (IM)

in azienda o settore **ristorante**
in impiego **titolare**
principali mansioni e responsabilità **gestione operativa di cucina, del personale di cucina e di sala, acquisto e selezione materie prime, amministrazione, sicurezza**

da – a) **Settembre 2012 - Agosto 2013**
e indirizzo del datore di lavoro **ORDINO DEL GUSTO S.n.c. ”**
Piazza XX Settembre n. 6/c – VENTIMIGLIA (IM)

in azienda o settore **ristorante**
in impiego **titolare cucina (società al 50%)**

da – a) **Settembre 2010 – Dicembre 2011**
e indirizzo del datore di lavoro **SE DES VENTS ”**
Princesse Grace - Plage du Larvotto - PRINCIPATO di MONACO

in azienda o settore **ristorante**
in impiego **titolare**
principali mansioni e responsabilità **gestione con contratto a tempo indeterminato di cucina e de Cuisine**

da – a) **Settembre - Dicembre 2009**
e indirizzo del datore di lavoro **“JRY ” Ventimiglia (Imperia) Italia**

in azienda o settore **ristorante**
in impiego **titolare**
principali mansioni e responsabilità **gestione con contratto a tempo determinato di cucina e de Cuisine**

(da – a) **Settembre - 10 Settembre 2009**
e indirizzo del datore di lavoro **“REGENT SEVEN SEAS CRUISES” Deluxe Ship M/V Seven Seas Voyager**

in azienda o settore **crociera di lusso (sei stelle)**
in impiego **titolare**
principali mansioni e responsabilità **gestione con contratto a tempo determinato di cucina e de Cuisine presso il ristorante italiano “Veranda”**

da – a) **Settembre 2008 - 20 Aprile 2009**
e indirizzo del datore di lavoro **“REGENT SEVEN SEAS CRUISES” Deluxe Ship M/V Seven Seas Navigator**

in azienda o settore **crociera di lusso (sei stelle)**
in impiego **titolare**
principali mansioni e responsabilità **gestione con contratto a tempo determinato di cucina e de Cuisine presso il ristorante italiano “Veranda”**

da – a) **Settembre 2008 - 3 Dicembre 2008**
e indirizzo del datore di lavoro **“REGENT SEVEN SEAS CRUISES” Deluxe Ship M/V Seven Seas Navigator**

l'azienda o settore
l'impiego
le principali mansioni e responsabilità

dal 2008 - a)
l'indirizzo del datore di lavoro
l'azienda o settore
l'impiego
le principali mansioni e responsabilità

dal 2007 - a)
l'indirizzo del datore di lavoro
l'azienda o settore
l'impiego
le principali mansioni e responsabilità

dal 2007 - a)
l'indirizzo del datore di lavoro
l'azienda o settore
l'impiego
le principali mansioni e responsabilità

dal 2006 - a)
l'indirizzo del datore di lavoro
l'azienda o settore
l'impiego
le principali mansioni e responsabilità

dal 2006 - a)
l'indirizzo del datore di lavoro
l'azienda o settore
l'impiego
le principali mansioni e responsabilità

dal 2005 - a)
l'indirizzo del datore di lavoro
l'azienda o settore
l'impiego
le principali mansioni e responsabilità

dal 2002 - a)
l'indirizzo del datore di lavoro
l'azienda o settore
l'impiego
le principali mansioni e responsabilità

dal 2003 - a)
l'indirizzo del datore di lavoro
l'azienda o settore
l'impiego
le principali mansioni e responsabilità

una crociera di lusso (sei stelle)
posizione con contratto a tempo determinato
chef

Settembre 2008 - 27 Settembre 2008

"SON SEVEN SEAS CRUISES" Deluxe Ship M/V Seven Seas Navigator
una crociera di lusso (sei stelle)
posizione con contratto a tempo determinato
chef

Settembre 2007 - 27 Febbraio 2008

"SON SEVEN SEAS CRUISES" Deluxe Ship M/V Seven Seas Navigator
una crociera di lusso (sei stelle)
posizione con contratto a tempo determinato
chef

Settembre 2007 - 15 Settembre 2007

"SON SEVEN SEAS CRUISES" Deluxe Ship M/V Seven Seas Navigator
una crociera di lusso (sei stelle)
posizione con contratto a tempo determinato
chef

Settembre 2006 - 5 Novembre 2006

"SON SEVEN SEAS CRUISES" Deluxe Ship M/V Seven Seas Navigator
una crociera di lusso (sei stelle)
posizione con contratto a tempo determinato
presso il ristorante italiano "PORTOFINO"

Settembre 2006 - 17 Luglio 2006

"SON SEVEN SEAS CRUISES" Deluxe Ship M/V Seven Seas Navigator
una crociera di lusso (sei stelle)
posizione con contratto a tempo determinato
chef de partie

Settembre 2005 - 7 Gennaio 2006

"WATERSIDE INN" - Relais & Chateaux - (tre stelle Michelin)
Londra - BRAY - BERKSHIRE SL6 2AT - GRAN BRETAGNA
chef Albergo
posizione con contratto a tempo determinato
sous cook

Settembre 2002 - 2003 - 2004

"ROTTOR" - Roletto - TORINO
chef
posizione extra scolastica durante i weekend ed in occasioni particolari
loco

Settembre 2003 - 30 Settembre 2003

"ELLI Park Hotel" - Forte dei Marmi - (Lucca)
chef Albergo (Best Western)
posizione con contratto a tempo determinato
loco

da – a) **10 2003 - 06 Luglio 2003**
 e indirizzo del datore di lavoro ELLI Park Hotel - Forte dei Marmi - (Lucca)
 i azienda o settore nte Albergo (Best Western)
 i impiego colastico
 ali mansioni e responsabilità ioco

da – a) **dicembre 2001**
 e indirizzo del datore di lavoro nte "FLIPOT" -Torre Pellice (Torino)

i azienda o settore nte
 i impiego colastico
 ali mansioni e responsabilità ioco

da – a) **dicembre 2000**
 e indirizzo del datore di lavoro "GRANDO" Gastronomia - Pinerolo (Torino)

i azienda o settore iomia
 i impiego colastico
 ali mansioni e responsabilità ioco

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

• Date (da – a) **Anni scolastici 2002/2003 – 2003/2004**
 e tipo di istituto di istruzione o formazione Professionale Alberghiero per i Servizi della Ristorazione "ARTURO PREVERT"
 ca conseguita) (Torino)
 da – a) i Istituto Alberghiero
 e tipo di istituto di istruzione o formazione colastico 2003/2004
 ca conseguita) Piemonte
 o di qualifica professionale di "Operatore per la gestione dei servizi della Ristorazione"

da – a) **colastici 1999/2000 – 2000/2001 – 2001/2002**
 e tipo di istituto di istruzione o formazione Professionale Alberghiero per i Servizi della Ristorazione "ARTURO PREVERT"
 ca conseguita) (Torino)
 i per la professione di cuoco

CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

MADRELINGUA **ITALIANO**
A

ALTRA LINGUA **INGLESE**
 • Capacità di lettura **buono**
 • Capacità di scrittura **buono**
 • Capacità di espressione orale **eccellente**

ALTRA LINGUA **FRANCESE**
 • Capacità di lettura buono
 • Capacità di scrittura buono

• Capacità di espressione orale

buono

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI *competenze di responsabile e supervisore del proprio team, esperienze di responsabile di team multietnici (polacchi, brasiliani, filippini, indiani e capo partita europei) con comunicazione in lingua inglese.*

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE *organizzazione di menu personalizzati, a tema, degustazione, gestione degli ordini delle derrate alimentari, ricerca e selezione materie prime (principalmente locali) per la creazione di percorsi enogastronomici, realizzazione carta dei vini e distillati (scelte che vanno oltre le convenzionali proposte distributive) realizzazione dei menù alla carta, organizzazione del lavoro, attività amministrative e contabili, pulizia ed igiene all'interno della cucina responsabile sicurezza*

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE *ATTREZZATURE: capacità di utilizzo di tutte le attrezzature e macchinari da cucina, sia tradizionale che a bordo di nave. COMPUTER: conoscenza pacchetti*

CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE *buone capacità di preparazione e presentazione di buffet e piatti da*

ALTRE CAPACITÀ E COMPETENZE *Lo scopo che mi prefiggo è una cucina internazionale del territorio*

Le svariate esperienze lavorative mi hanno permesso di apprendere sia cucina regionale (in particolare piemontese, ligure e toscana) con specialità

cucina internazionale (indiana, thailandese, brasiliana, messicana, egiziana, sudafricana,...) preparazione colazioni internazionali.

cucina francese

PATENTE O PATENTI

A e B

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 autorizzo il trattamento dei miei dati personali per le vostre esigenze di selezione.

Ventimiglia, 17 Maggio 2018
