

Curriculum vitae



NOME: Paolo
COGNOME: Cappuccio
DATA DI NASCITA: 29/10/1977
LUOGO DI NASCITA: Napoli
CODICE FISCALE: CPPPLA77R29F839P
RESIDENZA: Via Isola d'Elba, 42 - 30021 Caorle (VE)
CELLULARE 333.1932835
P.IVA 04483530277
E-MAIL: chefcappuccio@yahoo.it
SITO WEB www.chefcappuccio.it
FACEBOOK PAOLO CAPPUCCIO
INSTAGRAM CHEF_PAOLO_CAPPUCCIO
NAZIONALITA': ITALIANA
QUALIFICA: EXECUTIVE CHEF DE CUISINE
TITOLO DI STUDIO: DIPLOMA ALBERGHIERO
LINGUE CONOSCIUTE: ITALIANO ,FRANCESE ,INGLESE

PUBBLICAZIONI

Cucina Mediterranea in Alta Quota .	Gribaudo Edizione (2008)
Carne e Foie Gras Tecniche e design del Piatto.	Star Chef (2016)
La cucina di Pesci e crostacei .	Italian Gourmet (2017)
Nutrizione Culinaria in sottovuoto .	Art Joins Nutrition (2019)
Cucina mediterranea in sottovuoto .	Star Chef (2020)
Finger Food d 'Autore .	Italian Gourmet (2020)

Attualmente svolgo consulenze presso :

VILLA SCHIUMA EVENTS
SAN LUCIO EVENTS
RISTORANTE OFFICINA 2.O

MATERA
BERGAMO
MILANO

RISTORANTE LA VELA VILLASIMIUS
VILLA TIFFANY EVENT
RISTORANTE BENCO'

GAGLIARI
CALTANISSETTA
ROMA

Competenze e attitudini

CUCINA MEDITERRANEA
CUCINA DI PESCI E CROSTACEI
CUCINA DI CARNE E FOIE GRAS
CUCINA ANTIAGING
COTTURE A BASSA TEMPERATURA
FINGER FOOD
BANQUETING E CATERING
FOOD COST
TECNICHE DI GESTIONE DI MENU ALLA CARTA/GOURMET
FORMAZIONE DEL PERSONALE DI SALE E DI CUCINA

ESPERIENZE LAVORATIVE

Attualmente docente e consulente nel settore ristorativo, alberghiero , banqueting and wedding events e food design nutrition. Sono inoltre docente presso rinomate scuole di cucina come :

SILICOM ART HANGAR 78 e Istituto CCREA di Genova.

Tenuta Donna Lavinia e Lavinia Bianchi - Trani
Executive Chef
Marzo 2016 - Settembre 2017

Ristorante La casa degli Spiriti - Costermano, Lago di Garda 1* Michelin
Executive Chef
Gennaio 2013 - Ottobre 2016

Bio Hotel Hermitage e ristorante La Stube , Madonna di Campiglio 1 * Michelin
Executive Chef
Dicembre 2006 - Ottobre 2012

Yacht Club di Portofino
Chef consulente
Maggio 2008 - Agosto 2012

AFM BANQUETING Milano
in qualità di chef cucina responsabile della produzione calda e fredda
Dal 01-05-03 al 30-10-04

ALPEN PLAZA HOTEL ****[
Val Gardena in qualità di chef di cucina
Dal al 12-12-02 al 30-04-03

RISTORANTE LE ROC MARTEN
Costa Azzurra, Francia, in qualità di chef di cucina
Cucina mediterranea
Dal 01-05 al 30-10-02

RISTORANTE LE CENDREE
Alta Savoia, Francia, in qualità di chef di cucina
Cucina
Dal 30-11-01 al 25 -04-02

SPLENDIDO HOTEL PROTOFINO
Porfofino, Genova, in qualità di capo partita tournante
Dal 15-04-01 al 30-10-01

ALPEN PLAZA HOTEL
Val Gardena, Bolzano, in qualità di chef di cucina
Dal 10-12-00 al 10-04-01

HOTEL CALA DI VOLPE ***** L.
Costa Smeralda, Sardegna, in qualità di chef Rottissieure
Dal 01-04-00 al 30-09-00

OLDEN HOTEL ****s
Gstaad, Svizzera, in qualità di chef Entremetiere
Dal 10-12-99 al 15-03-00

WESTIN HOTEL *****L.
Malta, in qualità di consulente per la ristorazione italiana
Dal 30-10-99 al 02-12-99

HOTEL CALA DI VOLPE*****L.

Costa Smeralda, Sardegna, in qualità di chef Garde-mangere
Dal 01-05-99 al 17-10-99

PALACE HOTEL*****L.
Milano, in qualità di chef Turmantès
Dal 14-09-98 al 18-04-99

PEVERO GOLF CLUB RESTAURANT “starwood”
Costa Smeralda, Sardegna, in qualità di chef Entremetier
Dal 12-06-98 al 04-09-98

HOTEL EUROPA& REGINA*****L.
Venezia, San Marco, in demie chef Saucier
Dal 20-12-97 al 30-05-98

HOTEL DES BAINS*****L.
Venezia, Lido, in qualità di COMMIS Entremetier
Dal 06-06-96 al 12-11-96

ALTRE ESPERIENZE DI FORMAZIONE PERSONALE

Diplomi e Master

Master in Culinary Nutrition presso Accademia Art Join Nutrition di Parma conseguito con tesi in Menu' degustazione con 8 portate a sole 800 Kcal . Punteggio 30 e lode

Diploma in cucina d 'Autore con Joel Robuchon presso l'Accademia Le Notre de Paris , conseguito nell'anno 2007 con punteggio di 9\10

Mulino Quaglia corsi di panificazione con lievito madre nel Settembre 2008

Corso presso Etoile di Chioggia per il pane da ristorazione nell'Ottobre 2008

Corso professionale presso il rist. La Sommellerie Chateau Neuf Du Pape – Provance, per le cotture in sottovuoto animato dagli Chef Pierre Paummel e Alain Ducasse nel Marzo 2005.

Corso professionale in Cucina Mediterranea presso l'istituto delle arti culinarie ETOILE, Chioggia nel 2001 animato dallo chef Sergio Mei.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali al fine lavorativo.

In fede.

Paolo Cappuccio