



Mauro Poddesu

Chef di Cucina internazionale, da molti anni opera nel settore, specializzato in cucina italiana, professore di scuola di gastronomia, esperienza in ristorante, accompagnando dalla costruzione del piano iniziale al coordinamento del personale, insegnando per categoria separata, Amministrazione di Ristoranti ed eventi aziendali, istruzione, formazione e didattica del personale di sala per una migliore ricezione del cliente. Nato a Roma, ha vissuto 5 anni in Brasile, parlo e scrivo correntemente portoghese e un inglese compreso ma sufficiente solo per conversare, Ottima conoscenza della tecnologia informatica (Word, Excel, Internet).

Esperienze Professionali	<u>Novembre 2020</u> Personal Chef - Roma - Italia Creazione Canale YouTube https://www.youtube.com/user/Papermauro
	<u>Ottobre 2019 – Novembre 2020</u> Love to Cook by "Pasta Chef s.r.l." - Roma - Italia Executive Master Chef Proprietario https://www.instagram.com/lovetocook_al42/?hl=it
	<u>Luglio 2015 – Novembre 2020</u> Street Food Gourmet "Pasta Chef s.r.l." - Roma - Italia Executive Chef Proprietario
	<u>2013/15 - Novembre 2013 a Luglio 2015</u> Gruppo "Fabio Bongiani" e Ristorante "That's Amore" – Roma - Italia Chef Responsabile per lo sviluppo di cucina Responsabile di tutto il personale di cucina; formazione del personale Sviluppo di menù e piatti e la preparazione degli stessi. Pianificazione e controllo dei costi Consulente aziendale
	<u>2013 - Gennaio 2013 ad Novembre 2013</u> Ristorante "Locanda San Martino" – Formello - Roma - Italia Chef Responsabile per lo sviluppo di cucina Responsabile di tutto il personale di cucina; formazione del personale Sviluppo di menù e piatti e la preparazione degli stessi. Pianificazione e controllo dei costi Consulente aziendale

2013 - Marzo 2013

Chef Istruttore presso la scuola di Cucina; Coquis. Ateneo Italiano della Cucina. Via Flaminia, 575 – Roma
Collaborazione a chiamata su varie tematiche
Lezioni di tecniche di gastronomia base e master.

2012 - Settembre 2012 ad Gennaio 2013

Ristorante "Osteria San Lorenzo" – Formello - Roma - Italia
Chef
Responsabile per lo sviluppo di cucina
Responsabile di tutto il personale di cucina; formazione del personale
Sviluppo di menù e piatti e la preparazione degli stessi.
Pianificazione e controllo dei costi
Consulente aziendale

2012 - novembre 2011 maggio 2012

Ristorante "Scenario" – Amman/Giordania
Chef Esecutivo
Responsabile per lo sviluppo di cucina
Responsabile di tutto il personale di cucina; formazione del personale
Sviluppo di menù e piatti e la preparazione degli stessi.
Pianificazione e controllo dei costi
Consulente aziendale

2011

Gourmand World Cookbook Awards 2010 - Francia
4 ° posto con il libro "Italian Cozinha - O Melhor de Cada Região".
Ho scritto in collaborazione con altri professori del "Centro Europeu Profissoes e Idiomas" (scuola di gastronomia dal Brasile)

"Mediterraneum Laboratorio di Cucina" (scuola di gastronomia) – Roma/Italia
Docente nel corso di cucina vegetariana

Ristorante dell' "Hotel La Serenissima" – Sacrofano-RM/Italia
Executive Chef
Progetto di ristrutturazione dea cucina
Responsabile di tutto il personale di cucina, e formazione dello stesso.
Sviluppo del menu e delle ricette con la preparazione degli stessi.
Pianificazione e controllo dei costi

Ristorante "Il Posto Accanto" – Roma/Italia
Responsabile di tutto il personale di cucina, formazione dello stesso.

2010

"Centro Europeu Profissoes e Idiomas" (scuola di gastronomia) Curitiba/Brasile
Chef Istruttore
Amministrando lezioni di cucina italiana nel corso professionale "Chef de Cuisine e Restaurateur" -
La più importante dell'America Latina

"Espaço Gourmet Escola de Gastronomia" (scuola di gastronomia) Curitiba/Brasile
Chef Istruttore
Insegnante di cucina creativa italiana

"Centro Europeu Profissoes e Idiomas" - Brasile
Scritto il libro "Cozinha Italiana, o Melhor de cada Região", in collaborazione con altri insegnanti
Chef

"O Chef Sou Eu" (scuola di gastronomia) - Brasile
Chef Istruttore
Insegnante di cucina italiana

2009

Canale TV "Rede Massa - Programa Destaque" - Brasile
Chef in TV.
Invitato a preparare delle ricette a mia scelta su un programma settimanale in nome della scuola
Centro Europeu.

"Mercado Municipal de Curitiba" - Brasile
insegnante
Ricette di cucina classica nel mercato comunale

"Casa May Yoga" e "Laszlo Aromaterapia" - Brasile
Corso di cucina con Aromaterapia

Catering "Chef & Cia" (Scuola di gastronomia) - Brasile
Responsabile della scuola e organizzatore di eventi gastronomici come Personal Chef

2008

"Centro Europeu Profissoes e Idiomas" - Brasile
Insegnante nel workshop
Lezione "Roma, Pasta e Salsa - Le radici della cucina italiana".

Ristorante "Santo Graal Sociedade Gastronomica" - Brasile
Consulente aziendale
Progetto di ristrutturazione della cucina
Responsabile di tutto il personale di cucina, e formazione dello stesso.
Sviluppo del menu e delle ricette con la preparazione degli stessi.
Pianificazione e controllo dei costi

Ristorante "La Piazza di Roma" - Brasile
Proprietario e chef

"La Violetera" (prodotti alimentari importati) - Brasile
Docente
Corsi brevi di cucina

Canale TV "Canal 21" - Programma "Vitrine Mercosul" - Brasile
Chef in TV
Invitato ogni 15 giorni sul programma televisivo "Vitrine", per preparare delle ricette a mia scelta.

2007

Ristorante "Trattoria Porta Romana" - Brasile
Chef.
Progetto di ristrutturazione della cucina

	<p>Responsabile di tutto il personale di cucina, e formazione dello stesso. Sviluppo del menu e delle ricette con la preparazione degli stessi. Pianificazione e controllo dei costi</p> <p>Channel "RICTV" - Programma "Ver Mais" - Brasile Chef in TV. Partecipa al programma televisivo RICTV e prepara i piatti del menù del ristorante "Porta Romana Trattoria".</p> <p><u>2006 -1999</u></p> <p>Ristorante "Osteria ai Mercati / Al vecchio Gazometro (cambio del nome)" Proprietario e Chef di cucina Consulente per imprese gastronomiche Preparazione e creazione di menu con nutrizionista Organizzazione e preparazione dello staff di cucina per preparare buffet per pranzi speciali ad imprese Italiane</p> <p>Lezioni di cucina "Amico Cuoco" Docente Corso dedicato alla donna di casa e a futuri cuochi, realizzato nel ristorante "Al vecchi Gazometro".</p> <p><u>1999 – 1995</u></p> <p>Ristorante "Il Grottino in ..." Chef di Cucina, e proprietario (Primo Ristorante) in Castelnuovo di Porto - Roma</p> <p><u>1994-1984</u></p> <p>Cuoco assistente. Ho lavorato in ristoranti di amici e conoscenti durante la notte per fare esperienza. Ristoranti: "Il Posto Accanto", "Circolo Sportivo Privato - Colle Verde", "Da I Tre Fratelli".</p>
--	---

<p>Altre Informazioni</p>	<p>Scuola Magistrale "G. Carducci" di Roma, un Periodo esperienza vissuta in Francia, Spagna, tre mesi negli Stati Uniti, Giordania, 6 anni in Brasile. 57 Anni, sposato</p> <p>Facebook: https://www.facebook.com/mauropoddesuchef</p> <p>Instagram: https://www.instagram.com/chef_mauro_poddesu/</p> <p>YouTube: https://www.youtube.com/user/Papermauro</p> <p>Email: paperochef@gmail.com Skype: Paperochef Telefono: +39.338.1069288</p>
----------------------------------	--