

# *Chef Bruno Cantamessa*

## CURRICULUM VITAE



La mia passione per la cucina nasce negli anni '70.

Faccio questo lavoro con grande passione e professionalità.

Rimango affascinato e mi piace vedere lo stupore e la felicità negli occhi di chi assaggia la mia cucina.

Sicuramente continuerò a farlo finché non riuscirò a stupire me stesso.

Sono una persona ottimista, allegra, mi piace stare in mezzo alla gente ed ho un'ottima predisposizione ai rapporti interpersonali.

Mi piace lavorare con le persone ed offrire loro la massima professionalità.

L'ordine, le metodologie, la precisione, e la creatività ed innovazione sono le caratteristiche che meglio rappresentano il mio lavoro ed il mio modo di essere.

Amo molto ciò che faccio e quello che creo in cucina.

Sono sempre alla ricerca di nuovi stimoli, nuove esperienze ed opportunità.

Abbinare alimenti e ingredienti unici per la loro freschezza e genuinità è la mia massima aspirazione e ne ho fatto punto di riferimento della mia cucina d'autore.

Nel 2001 ho scritto come coautore il libro "La Cucina Storica" Edizioni Omega

Oggi, la mia aspirazione, è occupare una posizione a tempo pieno come Executive Chef o di consulenza per Ristoranti e Hotel in Italia.

### **Riconoscimenti:**

Console A.I.G.S. Accademia Italiana Gastronomia Storica

### **Le mie competenze:**

Executive Chef.

Cucina Internazionale, Regionale, tipica e tradizionale e storica

Competenze in Food & Beverage

Competenze sulle nuove normative Europee in materia igienico sanitaria e H.A.C.C.P.

Gestione acquisti

Responsabile del personale

Riqualificazione locali e menù analizzando costi e aspetto

### **Attività professionali aggiuntive:**

Organizzazione Convivi Storici

Corsi di cucina base - avanzati e di Cucina Storica

Consulenze per avviamento e start-up di attività di ristorazione

Riqualificazione locali e menù analizzando costi e aspetto

Progettazione e realizzazione eventi, inaugurazioni e feste.

Ricerca e selezione fornitori, analisi della concorrenza, Food & Beverage cost

Consulenze di gastronomia, alimentazione e cucina storica in programmi tv

Chef e Consulente di Cucina, nel settore Marketing-Gestionale e Formazione

Affiancamento Pre-Post apertura locali per i reparti di cucina e sala

### **Negli anni ho svolto incarichi come:**

Responsabile acquisti - H.A.C.C.P. - LEGGE 626

Consulente nel campo dell'Alimentazione - Food & Beverage

Esperto tecnico scientifico su tematiche della cucina in RAI a Roma nel programma Geo & Geo.

Docente Istituti Professionali Alberghieri di Stato I.P.S.S.A.R.

Direttore Hotel 4 Stelle

Responsabile acquisti e del personale in hotel e ristoranti

### **Alcune esperienze professionali:**

Docente per area Europea - I.P.S.S.A.R. ( 2001-2005)

Docente (1987 - 1990) Scuola Alberghiera di Varazze

1981-1982 Hotel La Darsena - Torino

1982-1987 G.H. Hotel Diana - Alassio

1994 - Direttore G.H. Saraceno - Varigotti

1995 - 1999 - Responsabile e Executive Chef società GE.CAL. - Gestione Hotel e

1999 - 2008 - Executive chef e responsabile acquisti e personale hotel Capo Noli - Noli

2009 - 2011 - Executive Chef e responsabile acquisti ristorante Samoa - Spotorno

2009 - 2011 - RAI - Geo & Geo esperto su tematiche della cucina tradizionale

### **Lingue con buone conoscenze:**

Inglese

Francese

### **Lingue con conoscenze a livello scolastico:**

Spagnolo

Tedesco

### **Scrivo e collaboro con:**

RAI - Radio Televisione Italiana

Lo Spicciolo Nuovo - rivista mensile - curo la rubrica "Buon Gusto"

Alimentipedia - Enciclopedia Alimentare

Taccuini Storici - Rivista Alimentazione e Tradizioni

Unonotizie - Testata giornalistica on-line

castello di Vasanello - Consulente per corsi di cucina, cucina storica e tradizioni

### **Risiedo in Liguria**

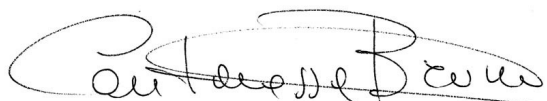
via Pecorile, 55 - 17015 Celle Ligure (SV) - cell: 340 9506030

E-Mail: [chefbruno@cucinastorica.eu](mailto:chefbruno@cucinastorica.eu) - [infochef@chefbruno.it](mailto:infochef@chefbruno.it)

Sito: <http://www.cucinastorica.eu/> - <http://www.chefbruno.it/>

Blog: <http://myblog.chefbruno.it>

Cantamessa Bruno



Ulteriori comunicazioni e informazioni sulle mie attività professionali svolte in Hotel e Ristoranti sia in Italia che all'estero, preferisco comunicarle in fase di colloquio diretto con gli interessati.

**Autorizzo il trattamento dei dati personali al solo scopo di selezione del personale ai sensi del D. Lgs. 196/2003.**

**I authorize the processing of personal data solely for the purpose of recruitment under the Legislative Decree 196/2003**