



ANDREA MISSERI

Roma 18/10/1969
Via Raffaele Balestra, 1B
00152 ROMA

TEL +39 3387755060

EMAIL ilgenuino@gmail.com
FB <https://www.facebook.com/ilgenuino/>
instagram:#chefmisseriandrea

**-Executive chef, chef di cucina, consulente, docente .
le idee , i prodotti giusti, ma pensando ai numeri ...**

**2022,23Roma inverno. consulente per ristoranti pescato e mangiato e bohochic
private chef Marzamemi Sicilia.**

**2022 maggio ,ottobre . Ibiza chef presso Shu Talamanca
e consulente per il bistrot babarey Jesus ibiza.
cucina mediterranea colorata e con puntate fusion 300 coperti al giorno su turni.
private chef in luxury villas .**

2021/2022 , consulente,trainer presso,Sulavineyards.com

2021, maggio,ottobre chef e manager presso 909 bistrot ,Castiglione del lago
Cucina ToscoUmbra e puntate street food internazionali.

2021 gennaio ,aprile chef consulente presso i tre ristoranti (la Bodega ,roof terrace e Rasa)
Sula wines Nashik India .
www.sulavineyards.com

2020 , giugno/ottobre chef preso Il Podere San Giuseppe,Amelia
Servizio alla carta e banchettistica con cucina umbra e di mare .

-2014/2020 Executive chef Ristorante “**Dilla**“ via Mario dei fiori Roma, ”**La Buvette**” Via Vittoria
47 Roma, “**Santo vino**” Piazza della Torretta Roma.

Si tratta di ristoranti aperti tutto il giorno nel centro di Roma con un alto turn over dei clienti .

Mansioni: quattro menu stagionali con strategia di vendita e turnover degli alimenti, controllo degli
alimenti dei tre ristoranti, specials del giorno, menù di catering, colazioni internazionali, eventi,
formazione di cuochi, reclutamento del personale, fornitori , costo del cibo in relazione alla vendita,
controllo del regolare funzionamento delle attrezzature da cucina, logistica e turnover degli
ingredienti e strategia di condivisione degli ingredienti per il menu di 3 ristoranti.

Relazione con i clienti, rapporti con fornitori e assistenza di macchinari e utensili da cucina, da
catering, stoviglie, cibo, vino.

In 6 anni le sedi hanno raggiunto la massima capacità di business e turni del personale,
raggiungendo un alto livello di popolarità.

Numerosi catering privati in luoghi importanti, aperture e feste con sponsor di vino, un file allegato
degli eventi.

Link: <https://ristorantedilla.it/>

<https://www.facebook.com/labuvetteroma/>

<https://www.facebook.com/santovinoroma/>

Settembre –novembre 2013

DUBAI (EAU)

Ristorante: Angelo naturalmente Italiano, Dubai Marina.

Avvio del ristorante, (menù, fornitore, allestimento cucina, formazione del personale, concetto di
cibo e logistica da asporto).

Contratto di consulenza.

2013

Groupe Valadier (4 stelle e oltre)

Ristorante Hi-Res, Via della Fontanella, 15 - 00187 Roma

Da aprile 2013 riorganizzazione dei menu, ristorante sul tetto, catering, brunch, eventi aziendali,
pizzeria al piano terra e hosteria romana.

Estate 2013: direttore esecutivo.

Contratto turistico di primo livello.

Inverno 2012.

Chef di cucina

Caffè propaganda Via Claudia, 15 - 00184 Roma

Ricerca sugli ingredienti alimentari, eventi, menù stagionale e speciale.

Contratto stagionale.

Maggio e ottobre 2012. Spagna

chef de cuisine

Delfino Verde. St. Eulalia (porto Deportivo)

restyle le attrezzature da cucina, nuovo menu, i menu del giorno, la conoscenza di tutti i fornitori
dell isola.

In house chef per eventi in case private e ville.

2011.2012 Roma

Giuliana59, chef de cuisine Via Giuliana, 59, 00195 Roma
piccoli eventi con gli ambasciatori vaticani, , nuovo menù con ingredienti di eccellenze
gastronomiche e ingredienti freschi di mercato, bistrot di livello superiore.

2010. 2011

sous chef

Exedra Hotel (Boscolo Group) 5 stelle.
finger food per eventi, pranzo a buffet aziendale, la prima colazione, il servizio in camera.
Executive chef Max Mariola.

2009.2010

chef de cuisine

Ristorante Fish Bar "**Riccioli Cafè**" Piazza della Coppelle, Roma. menù speciale , esecuzione piatti
del giorno , eventi, Patron chef Mr. Massimo Riccioli 1 stella Michelin.

2005.2008

Il genuino (shakty trips) PVT LTD Goa India.

Esportazione e importazione alimentare, fornitore di ristoranti, negozi e chef italiani.

Consulenze:

-Novotel Hyderabad

-catering privati in villa VIP (star del cinema indiano, gruppi rock n roll, attori),

-Casanova, di Pune. Festival del cibo

-eventi con vini Sula India. www.sulawines.com

-migliore importatore di cibo sul viaggiatore del cibo della rivista Outlook magazine

-fornitore per il ristorante Olive di Mumbai

-produttore di salame italiano prodotto a Goa

-Festival del cibo italiano nell'hotel "Caramelo" Hans Plaza, Nuova Delhi.

-consultante per Mocha Mumbai ltd. (Ryaz Amlani)

-Consulente multiplo per ristorante Dalla collina blu di Mumbai Pali. (sponsor Barilla)

-consultante per il resort 4 stelle Presa di Goa

-consultante per il ristorante italiano Fellini Goa

-consultante "Tito Restaurant", di Goa. (Vesuvio, titos Arpora)

-Organizzatore di numerosi matrimoni ed eventi privati.

2003-2004

Proprietario e chef del ristorante italiano "**Scirocco**" a Baga, Goa.

Ottimo ristorante italiano in strada trafficata con wine bar, musica e schermo cinematografico.

Pesce fresco e pizza fino a tardi.

-consultante chef per **LITTLE ITALY** Juhu Mumbai. Nuovo menu tutto vegetariano.

2002-2003

Chef e direttore

Ristorante italiano "**Al Fresco**", Mumbai Juhu.

Hotel Ramee Guestline 4 stelle, zona di Juhu Beach, menù terrazza , eventi, brunch domenicale con
sponsor vini di Chateau Indage. Executive chef Arora.

Consulente chef Ristorante "La Dolce Vita", ristorante Italiano di Pune India.

start up ristorante, fornitori alimentari, creazione menu, stile toscano e romano.

1993-2001

Ibiza, (ES) stagione estiva

-organizzatore di eventi di moda e marchio di moda più catering sull'isola
-**Direttore della società M&P srl.** Roma import export Mobili e oggettistica dall'India.

1992,1993 gastronomo.

Canelle, High street Kensington, London (UK)
Cuoco di catering per gli studi Abbey di Londra.
Chef privato per rock band e back stage.

1988-1991

Ristorante: **Schiano il pescatore**, Torvaianica, Roma.
Aiutante di cucina, cameriere, capo cameriere.
Pesce fresco, piatti di pesce crudo, eventi, matrimoni, fine settimana della stagione invernale.
Ristorante molto frequentato, 200 coperti.

Studi

Università La Sapienza
Sociologia con indirizzo in antropologia culturale

Diploma di scuola superiore in scienze e tecnologie alimentari (IPSA).

Altri studi: Diploma in tecnico del suono, Univerità della Musica,
Via Libetta, Roma.

Competenze

Cultura alimentare, marketing alimentare, tecnologia alimentare, igiene e conservazione.

Operatore alimentare commerciale.

Lingua madre: italiano, inglese

altra lingua: francese, spagnolo

Presentazione e abilità dello chef:

CUCINA PER PASSIONE

Antropologo e DJ, musicologo.

Angloitaliano ed esperto della cucina tradizionale medievale fino a quelle di lusso ed orientale. Studioso della cucina in generale, verte sempre al massimo della resa culinaria, impegnandosi già prima di manifestarsi e solo dopo aver raggiunto, elaborato e metabolizzato il gusto porta in tavola i suoi piatti.

Multiculturale, entusiasta e forte di carattere crede nella green economy, nella produzione diretta del cibo, nei rapporti umani.

Pazzo per il buon cibo genuino, tutti gli ingredienti sono in grado di essere utilizzati al meglio, il piatto giusto per il momento giusto o la stagione giusta.

Sono in grado di insegnare a cucinare, amo fare cene educative e team building, ho una buona capacità comunicativa.

Credo nell'educazione gastronomica con rispetto delle ricette e del gusto, nel nome comprensibile del piatto con una descrizione vendibile. Sono abile nel curare i rapporti con i clienti. Ottima capacità di relazionarsi con lo staff della sala per la gestione di ordini e logistica.

Amo abbinare la buona musica con l'ambiente di lavoro, interagisco con il cliente in modo elegante, quando tecnicamente e logisticamente possibile.

Ho una buona esperienza nella formazione del personale esterno (paziente, calmo, dialogico).

Adoro la cucina tradizionale , la cucina orientale e tutti i classici italiani, e fusion mediterranea.
Mi piace interagire con altri chef e creare eventi, non amo il cibo troppo sperimentale, ma adoro il
finger food colorato e carico di fantasia per la ristorazione o gli aperitivi.
Adoro viaggiare con il mio lavoro.

Licenza di guida A e B1 –

**Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel curriculum vitae ai sensi del
Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e del GDPR (Regolamento UE 2016/679).**