

Cognome e Nome: Pisani Mauro

Luogo e Data di Nascita: Lagonegro (PZ), 18/12/1966

Residenza: Trecchina (PZ),
Via Mazzarella, 70

Recapiti telefonici: 339.1131698 – 340.7551852

E- mail: chefmauro@live.it



Qualifica: Chef de Cuisine I° Livello,
Manager Food & Beverage

Istruzione:

Diploma di Qualifica di Addetto ai servizi Alberghieri di Cucina;
Diploma di Maturità Professionale di Tecnico delle Attività Alberghiere conseguito presso l'I.P.S.S.A.R. di Maratea (PZ)

Corsi di formazione e aggiornamento:

Cucina Regionale, Nazionale, Internazionale e Mediterranea;
Food & Beverage, Economato e Controllo;
Corsi HACCP e 626;
Corsi di aggiornamento su nuovi metodi di cottura degli alimenti;
Corsi di cucina per celiaci.
Corsi di cucina Macrobiotica e metodo Kousmine

Lingue straniere:

Italiano: Madrelingua;
Inglese: Fluente;
Francese: Fluente.

Obblighi di leva:

Assolti.

Esperienze professionali:

- Anno 1980 – Hotel San Pietro ***** sl Positano (SA) Commis di cucina;
- Anno 1981 – Hotel King's ****sl Palinuro (SA) Commis di cucina;
- Anno 1982 – Hotel Astor**** Praia a Mare (CS) Commis di cucina;
- Anno 1983 – Club Mediterranée “KAMARINA”**** Scoglitti (RG) Commis di cucina;
- Anno 1984 – Hotel Astor**** Praia a Mare (CS) Commis di cucina;
- Anno 1984 (st. invernale) – Club Med. Agadir**** Marocco - Capo partita;
- Anno 1985 – Grand Hotel Pianeta Maratea**** Maratea (PZ) Capo partita;
- Anno 1986 – Grand Hotel Pianeta Maratea**** Maratea (PZ) Capo partita;

- Anno 1987 – Naxos Beach Hotel**** sl Giardini Naxos (ME) Capo partita;
- Anno 1987 (st. invernale) – Alpen Royal***** Bolzano (BZ) Capo partita;
- Anno 1988 – Villaggio Valtur**** POLLINA (PA) Chef de Cuisine;
- Anno 1989 – Ristorante “Al Castello” Rivello (PZ) Chef de Cuisine;
- Anno 1989 (st. invernale) – Club Med. Guadalupe**** Chef de Cuisine;
- Anno 1990 – Ristorante “Al Castello” Rivello (PZ) Chef de Cuisine;
- Anno 1991 – Ristorante “S. Lucia” Tortora Lido (CS) Chef de cuisine;
- Anno 1992 – Hotel “La Casina Rosa” ***Trecchina (PZ) Gest. Personale Chef de cuisine;
- Anno 1993 – Hotel “La Casina Rosa” ***Trecchina (PZ) Gest. Personale Chef de cuisine;
- Anno 1994 – Hotel “L’Idea” *** San Costantino di Rivello (PZ) Chef de Cuisine;
- Anno 1995 – Hotel “L’Idea” *** San Costantino di Rivello (PZ) Chef de Cuisine;
- Anno 1996 – La locanda delle Donne Monache *****sl Maratea (PZ) Chef de Cuisine;
- Anno 1997 – Grand Hotel Pianeta Maratea **** Maratea (PZ) Chef de Cuisine;
- Anno 1998 – Grand Hotel Pianeta Maratea **** Maratea (PZ) Chef de Cuisine;
- Anno 1999 – Grand Hotel Pianeta Maratea **** Maratea (PZ) Chef de Cuisine;
- Anno 1999 – (ott.-apr.) Hotel Park Grumentum**** Grumento Nova (PZ) Direttore F.&B.;
- Anno 2000 – Hotel Club San Diego**** Acquafredda di Maratea (PZ) Executive Chef;
- Anno 2000 – (nov.-apr.) Hotel Park Grumentum**** Grumento Nova (PZ) Direttore F.&B.;
- Anno 2001 – Hotel Club San Diego**** Acquafredda di Maratea (PZ) Executive Chef;
- Anno 2001 – (nov.-apr.) Hotel Park Grumentum**** Grumento Nova (PZ) Direttore F.&B.;
- Anno 2002 – Hotel Club San Diego**** Acquafredda di Maratea (PZ) Executive Chef;
- Anno 2002 – (nov.apr.) Hotel Park Grumentum**** Grumento Nova (PZ) Direttore F.&B.;
- Anno 2003 – Hotel Club San Diego**** Acquafredda di Maratea (PZ) Executive Chef;
- Anno 2004 – Romantik Hotel “Villa Cheta Elite”****sl Maratea (PZ) Executive Chef;
- Anno 2005 – Ristorante “1999” Via Racia – Maratea Porto (PZ) Chef de Cuisine;
- Anno 2005 – Park Hotel Villa Luti **** sl - Terme di Comano (TN) Executive Chef;
- Anno 2006 – Hotel San Gaetano **** Grisolia Lido (CS) Executive Chef;
- Anno 2007 – Grand hotel Osman **** sl Atena Lucana (SA) Executive Chef;
- Anno 2008 – Grand hotel Osman **** sl Atena Lucana (SA) Executive Chef;
- Anno 2009 – Grand hotel Osman**** sl Atena Lucana (SA) Executive Chef.
- Anno 2010 – Grand hotel Osman ****sl Atena Lucana (SA) Executive Chef.
- Anno 2011-- Grand hotel Osman****sl Atena Lucana (SA) Executive Chef.
- Anno 2012-- Grand hotel Osman****sl Atena Lucana (SA) Executive Chef.
- Anno 2013--Hotel Park Grumentum **** Grumento Nova (PZ) Executive Chef
- Anno 2014--BV Borgo del Principe****Zambrone Marina (VV) Executive Chef
- Anno 2015– BV Airone Resort **** Corigliano Calabro (CS) Executive Chef
- Anno 2016—BV Airone Resort**** Corigliano Calabro (CS) Executive Chef
- Anno 2017—BV Airone Resort**** Corigliano Calabro (CS) Executive Chef
- Anno 2018— Neilson Airone Beach Club**** Corigliano Calabro (CS) Executive Chef
- Anno 2018/2019 --- (nov-apr) Prego Italian Restaurant , Waterfront Hotel & Venue group CWF Brighthouse Yorkshire (UK) Consultant Head Chef
- Anno 2019 (Stagione) Neilson Airone Beach Club**** Corigliano Calabro (CS) Executive Chef
- Anno 2019/2020 (dicembre-Marzo) BVvacanze Majestic Dolomiti Hotel **** San Martino di Castrozza (TN) . Executive Chef.
- Anno 2020 (Stagione) Neilson Airone Beach Club**** Corigliano Calabro (CS) Executive Chef
- Anno 2020 (Stagione Invernale) Hotel Rosengarten ****, Dolomiti SPA Hotel, Madonna di Campiglio Executive Chef
- Anno 2021 (Stagione Estiva) HOTEL SANTA CATERINA VILLAGE RESORT SPA**** – Scalea CS Executive Chef
- Anno 2021 stagione invernale (Dicembre-Gennaio) Zeledria Resort **** SL-Madonna di Campiglio TN Executive Chef consulting
- Anno 2022 (Gennaio-Maggio) BV OLY HOTEL BUSINESS **** RM AZIENDA QFOOD EXPERIENZE QUALITY Executive Chef- Gestione Food cost Banqueting e Alla carte-Supervisor F&B
- Anno 2022 ad oggi, BV Hotels e Resorts**** Esperienze Quality food, Executive Chef, Supervisore F&B

Disponibilità: Immediata

Io sottoscritto, Mauro Pisani autorizzo il trattamento dei miei dati personali, anche sensibili, ai sensi del d.lgs. 196/03.