



Nome: Maurizio

Cognome: Guerrazzi

Nazionalità: italiana

Data di nascita : 19/10/1976

Tel 349-2723518

email: guerrazzimaurizio030@gmail.com

Indirizzo: Via Paraggi 24 B – 00054 Fregene

STUDI E FORMAZIONE:

1997 – Diploma di licenza media superiore presso l'ist. I.P.S.S.A.R. Federico de Gennaro
in *tecnica delle attività alberghiere* e specializzazione in *arte della cucina*

ESPERIENZE PROFESSIONALI:

Estate 1995- Summit Hotel , Gaeta (LT)

- qualifica di “*commis di cucina*”. L'hotel, di categoria quattro stelle, riusciva a fornire fino a 700 coperti a settimana tra banchetti, matrimoni, e ristorante alla carta.

Estate 1996- Grand Hotel Chiaia di Luna, isola di Ponza.

- Qui ho lavorato principalmente con prodotti del mercato ittico locale ed, in particolare, ho appreso la preparazione di antipasti freddi con un menu giornaliero.

1997 ed il 1998 - L'ostrica a colazione , Roma

- Esperienza lavorativa durata sei mesi presso questo ristorante di nuova apertura nel quartiere di Trastevere, con 35 posti e portate solo a base di pesce. Mi sono occupato della direzione di cucina con l'assistenza di un collaboratore. Il mio lavoro è stato ottimamente apprezzato.

Fino ad aprile del 1998 - Hotel Intercontinental de la Ville, Roma.

- ho avuto la possibilità di arricchire la mia esperienza lavorativa entrando a far parte dell'equipe di cucina dell'Hotel. In particolare mi sono occupato della preparazione di buffet

per sfilate di moda (come la “serata sotto le stelle” in Piazza di Spagna), dei *brunch* domenicali, dei banchetti, e dei menù alla carta. Questa esperienza è stata sicuramente una delle più significative nella mia carriera.

1999 al 2000 - Hotel Palatium, isola di Capri

- Qui, sotto la supervisione dello chef Armando Castellano, ho ricoperto l'incarico di **capo partita** ai primi con un'equipe di tre cuochi ed un pasticciere. Il lavoro era articolato sulla preparazione di un menù alla carta ed un menù giornaliero per i clienti dell'Hotel. Tenendo conto che in alta stagione e nel solo nel mese di agosto, tra banchetti matrimoni, e menù alla carta, il ristorante ha fornito una media di 9500 coperti, questa è stata per me un'esperienza molto faticosa ma nello stesso tempo straordinaria.

2000 ed il 2001 - Hotel Col Alto, Corvara in Alta Badia

- per la stagione invernale, ho ricoperto l'incarico di **capo partita** ai secondi, e, per mia scelta, anche come turnante negli altri reparti della cucina che forniva fino a 300 coperti al giorno. In questo modo ho avuto la possibilità di imparare la preparazione dei piatti della *cucina ladina*.

Estate 2001 - Hotel Bella Venezia, Lignano Sabbiadoro

- in qualità di secondo chef, mi occupavo dei primi piatti con un menù che cambiava tutti i giorni.

2002 e nel 2003, stagioni estive presso Touring Club Italia, Isole Tremiti

- Mansione di **secondo chef**. L'equipe era composta da 10 cuochi suddivisi per i diversi reparti. In particolare mi sono occupato della preparazione di carne e pesce, inoltre, in collaborazione con il primo chef mi sono occupato delle merci, della preparazione dei menu e del costo pasto. Questa esperienza lavorativa mi ha consentito di lavorando a stretto contatto con i clienti, di comprendere il modo con cui soddisfare al meglio i loro gusti.

inverno del 2003 - l'Hotel Kolfuschger-Hof a Colfosco in Alta Badia

- mi occupavo dei secondi in collaborazione con un altro cuoco. L'equipe completa era composta da 7 cuochi, che erano in grado di fornire 350 coperti per il solo servizio serale.

2004 - Hotel La Palma, isola di Capri.

- Anche qui mi occupavo dei secondi, stavolta però a stretto contatto con il *grand manger* che si occupava di tutta la materia prima occorrente per i piatti. In particolare il mio compito riguardava solo la cottura e la guarnizione del piatto finito.

2005 - villaggio del Club Vacanze in Sardegna

- Ho ricoperto l'*incarico di chef* con la possibilità di dirigere un'equipe composta da 7 cuochi. Mi sono occupato dei menù giornalieri, del costo pasto e delle materie prime in collaborazione con il magazziniere ed il direttore. Ho avuto modo di soddisfare le esigenze di clienti con intolleranze alimentari che seguivo personalmente.

2006 - istituto alberghiero “De Filippi” di Varese

- ho ricoperto l'incarico di assistente docente specializzato in pasticceria e panificazione.
- Nello stesso istituto ero **chef di turno** nel ristorante serale dove si svolgevano banchetti e ricevimenti.

Termine anno scolastico - Art Hotel di Varese

- Incarico di **chef** per l'apertura del ristorante interno **Il Pravello**. Una villa del '700 immersa nel verde e annesso ristorante con 35 posti .

2008 - all'Osteria del Sass di Besozzo a Varese

- Incarico di **Chef**. Il ristorante ha 25 posti ed è attualmente uno tra I migliori sul territorio. Ha la particolarità che tutti gli alimenti sono prodotti in casa: dal pane ai grissini e finanche la pasta. Poichè il proprietario oltre ad essere un noto *sommelier* è un maestro vasaio anche i piatti sono fatti in casa. Sfruttando tale particolarità ho potuto affinare la mia esperienza nella preparazione con prodotti naturali in particolare ho perfezionato le cotture lente al forno. Tale esperienza ha migliorato molto il mio lavoro e mi ha dato la possibilità di conseguire ottimi risultati. qui ho ottenuto recensioni importanti, e alcune foto dei miei piatti sono nei libri dei migliori ristoranti del territorio.

Nel **2009** - ho collaborato in diversi ristoranti e alberghi:
per un anno ho coperto il ruolo di chef nell'**hotel il Canneto** di porto Ceresio, successivamente sono partito per una stagione in Ibiza in un ristorante italiano, alla fine della stagione estiva ho collaborato con un ristorante in Passavia Germania per un periodo di due settimane .

Estate 2013 – Hotel Paradiso Spogler group, Alpe di Siusi con il ruolo di secondo Chef.

2014 - insegnante di cucina in corsi per turisti stranieri

2014 – Chef a domicilio e Chef per Showcooking per la zona di Roma e provincia

2015 – **ad oggi**. Organizzatore di tour gastronomici di Roma per la Follow me snc, Chef a domicilio, corsi di cucina per turisti, Chef per showcooking.

ATTITUDINI PERSONALI:

Tecniche moderne di cottura, gestione cucina, problem solving, motivazione personale, leadership. Food Cost Control, budgeting ristorazione, gestione del personale

OBIETTIVI:

La passione per questa arte è iniziata da piccolo, la mia fortuna è stata quella di nascere e vivere in una terra come la Campania , ricca di colori e profumi, dove predominano prodotti nella loro semplicità deliziosi che ispirano la fantasia di tutte le persone che amano avvicinarsi all'arte della cucina . Il mio primo maestro di cucina è stato mia mamma .

Lavoro in questo settore dall'età di 16 anni, in luoghi ed ambienti diversi, con tante persone diverse per cultura e livello professionale. Tutto questo mi ha dato un ottimo senso dell'adattamento, ed una visione più ampia delle relazioni umane. Ho imparato all'inizio ad affiancare i miei superiori, credendo sempre in quello che facevo fino a diventare chef e gestire una brigata intera di cui faccio parte in prima linea io stesso.

Cerco attualmente un ambiente concreto dove io possa ancora imparare e far fruttare tutto quello che ho già imparato nel mio cammino.

DICHIARO CHE LE INFORMAZIONI RIPORTATE SUL CV SONO ESATTE E VERITIERE.

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base art. 13 del D. Lgs. 196/2003"

In fede

Maurizio Guerrazzi

RECENSIONI:

www.dissapore.com

Osteria del Sass: *Cambia lo chef de cuisine*

*“...alle fiamme ora c'è **Maurizio Guerrazzi**, un bravo cuoco dalla mano sicura e solida.”*

“...Una cucina “meno cerebrale”, più immediata, pur senza disconoscere le acrobazie che avevano reso celebre questo piccolo locale. Molto coinvolgente. Buona, semplicemente.”

www.passionegourmet.it

*“.....Costantino Di Claudio, patron dell'Osteria del Sass, ha assunto il giovane **Maurizio Guerrazzi** ed insieme stanno portando avanti un discorso fortemente incentrato sulla ricerca di materie prime di qualità*

“...lo chef potrebbe essere una one man band, aiutato al bisogno dal buon Di Claudio”

ALCUNE REALIZZAZIONI:









