

## INFORMAZIONI PERSONALI



Marco Primiceri  
Via case lunghe 6G/4 Carasco, Genova 16042  
Data di nascita 19/05/1989 cittadinanza italiana  
Tel 3461837752  
[marco\\_primi@hotmail.it](mailto:marco_primi@hotmail.it)

## ESPERIENZE

Da giugno 2020 <b>importanti guide di settore</b>	<b>DUO restaurant</b>	chiavari	<b>chef &amp; co-owner con presenza sulle più</b>
Da dicembre 2018 <b>inserimento per la prima volta nella guida identità golose, gambero rosso, e passaggio da 1 a 2 cappelli espresso</b>	<b>Ristorante The Cook*</b>	Genova	<b>chef &amp; co-proprietario con nuovo</b>
Ottobre – novembre	finalista chef emergente nord		
Da agosto a dicembre 2017	<b>Antica Corona Reale**</b>	Cervere	<b>sous chef</b>
Da gennaio a luglio 2017	<b>Quique Dacosta Restaurante***</b>	Denia (Spagna)	<b>stage, demichef secondi</b>
Da aprile 2016 a gennaio 2017 _	<b>Ristorante The Cook *</b>	Arenzano (Ge)	<b>Sous Chef di Ivano Ricchebono con totale gestione della cucina e dei due alberghi</b>
Da dicembre 2015 a marzo 2016 _	<b>Ristorante Devero** di Enrico Bartolini</b>	Cavenago (MB)	<b>Demi chef secondi gourmet, chef de partie tournant antipasti primi e secondi ristorante albergo Devero.</b>
Da Novembre 2015 _	<b>Villa Crespi** di Antonino Cannavacciuolo</b>	Orta san giulio	<b>Stage di cucina</b>
Da aprile 2014 a novembre 2015 _	<b>Suite Hotel Nettuno</b>	Sestri Levante (Ge)	<b>Chef de partie secondi primi e antipasti, abayeur</b>
Da gennaio 2012 ad aprile 2014 _	<b>Ristorante Mont Frety</b>	Courmayeur(Ao)	<b>Chef de partie pasticceria e panificazione, tournant, abayeur, chef de partie antipasti</b>
Da aprile 2010 a settembre 2011 _	<b>Ristorante Cantina del Polpo</b>	Sestri Levante (Ge)	<b>aiuto cuoco, chef de partie secondi</b>
Stagione estiva 2009 _	<b>Stabilimento balneare "Serenella"</b>	Cavi di Lavagna(Ge)	<b>Barista e Cameriere di sala</b>
Stagione estiva 2008 _	<b>Stabilimento balneare "Serenella"</b>	Cavi di Lavagna(Ge)	<b>Barista e Cameriere di sala</b>
Stagione estiva 2008 _	<b>Ristorante Lounge bar "Albikokka"</b>	Genova	<b>Barman</b>
Stagione estiva 2007 _	<b>Trattoria "Settembrin"</b>	San Salvatore(Ge)	<b>Cameriere di sala</b>
Stagione estiva 2006 _	<b>Ristorante – Pensione "Arenal"</b>	Cavi di Lavagna(Ge)	<b>Cameriere di sala</b>

## ISTRUZIONE

2004 – 2010\_

ITIS Statale Deambrosio Natta

Qualifica conseguita Perito in elettronica e telecomunicazioni

## CORSI

Corso primo soccorso presso Croce Rossa di Chiavari (Ge)

Corso prevenzione incendi rischio medio presso villaggio del ragazzo di S.Salvatore (Ge) Corso commercio relativo al settore merceologico alimentare & somministrazione di alimenti e bevande REC presso ISCOT Liguria di Genova (Ge)

Corso HACCP formazione degli alimentaristi e degli operatori del settore alimentare OSA presso ASCOM di Genova (Ge)

Corso professionalizzante applicazioni tecniche per la trasformazione e preparazione primi piatti presso istituto alberghiero di Lavagna (Ge)

Corso professionalizzante applicazioni tecniche per la trasformazione e preparazione di secondi piatti a base di carne o pesce con relativi contorni presso istituto alberghiero Lavagna (Ge)

Corso professionalizzante applicazioni tecniche per la trasformazione e preparazione di antipasti freddi caldi e dolci presso istituto alberghiero di Lavagna (Ge)

## ALTRE COMPETENZE

Lingua madre Italiano

Altre lingue comprensione

parlato

scritto

Inglese buono

buono

buono

Spagnolo buono

buono

buono

Competenze comunicative Possiedo buone competenze comunicative acquisite nel corso delle mie esperienze lavorative durante le quali mi sono trovato a gestire il personale e con quest'ultimo a confrontarmi e collaborare.

Competenze organizzative e gestionali L'esperienza maturata in questi anni, nei vari ruoli che ho ricoperto, mi hanno permesso di acquisire ottime competenze nella gestione e organizzazione delle varie fasi di lavoro, mio e dei miei colleghi. Sono in grado di portare a termine le mie mansioni sia in modo autonomo che relazionandomi con superiori o collaboratori.

Competenze professionali Gestione delle varie partite, ottimizzando i tempi di preparazione .  
Buone conoscenze di panificazione, pasticceria e di tutta la cucina classica .  
Gestione della brigata di cucina, gestione del personale di sala .  
Ottima conoscenza e gestione della lavorazione delle merci e della loro relativa conservazione, con particolare attenzione al trattamento dei prodotti ittici e alle relative norme HACCP comprese quelle riguardanti il loro abbattimento .  
Nell'affiancamento agli chef di cucina ho imparato a calcolare e valutare il food cost di una portata, la stesura del menù, ad occuparmi delle forniture partendo dagli ordini fino all'arrivo delle derrate alimentari .

Patente di guida **A e B.**

