

Curriculum Vitae

Informazioni personali

Nome/ Cognome **Valeriano Federici**
Indirizzo(i) Via Turanense, 19 – 02020 Castel di Tora (RI)
Telefono(i) +39 339. 2236013
E-mail valeriano@ilcuocoitinerante.it - ilcuocoitinerantesas@pec.it
Sito web www.ilcuocoitinerante.it

Cittadinanza Italiana
Data di nascita 12 / 08 / 1968
Sesso Maschile



Esperienza professionale

Date	Dal 2012
Principali attività e responsabilità	Collaborazione con ristoranti di cucina tipica, moderna ed innovativa dell'Umbria e della Toscana, e con strutture impiegate per cerimonie, matrimoni, centri congressi
Date	febbraio 2014 – gennaio 2015
Principali attività e responsabilità	Chef responsabile
Nome e indirizzo del datore di lavoro	BorgoBrufa Spa Resort a Brufa (Pg)
Date	dal 01/07/2013 al 15/09/2013
Principali attività e responsabilità	Chef responsabile per il rilancio della struttura
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ristorante "Il Caffè di Perugia" di Perugia
Date	dal 01/01/2006 al 31/12/2013
Principali attività e responsabilità	Coordinamento nella preparazione delle portate e dei menu
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ristorante "La Cantina" di Spello (PG)
Date	dal 2011 al 2012
Principali attività e responsabilità	Collaborazione nella preparazione delle pietanze
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ristorante "Il vizio" presso il Golf Hotel Quattrotorri di Ellera di Corciano (PG)
Date	dal 2006
Principali attività e responsabilità	Gestione della cucina del Villaggio del Tartufo nelle edizioni annuali de I Primi d'Italia di Foligno (PG)
Nome e indirizzo del datore di lavoro	società Oasi Umbria
Date	2010
Principali attività e responsabilità	Organizzazione e gestione della cena a tema durante la manifestazione Hispellum, la rievocazione storica romana di Spello (PG)
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Pro Loco di Spello (PG)
Date	2009
Principali attività e responsabilità	Presentazione piatti tipici della regione Umbria al "Forte Village Sardegna" a Santa Margherita di Pula (CA).
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Evento organizzato da Regione Umbria in collaborazione con il ristorante "La Cantina" di Spello (PG)
Date	2008 - 2009
Principali attività e responsabilità	Chef responsabile della cucina del ristorante nella mostra-mercato del Tartufo di Valtopina (PG)
Nome e indirizzo del datore di lavoro	società Oasi Umbria

Date	2006 - 2007
Principali attività e responsabilità	Chef e Food & Beverage Manager
Nome e indirizzo del datore di lavoro	"Le Dimore di San Crispino – Assisi Wellness" a Castelnuovo di Assisi (PG)
Date	2005- 2006
Principali attività e responsabilità	Componente della squadra di chef per l'azienda Mencarelli Group di catering e banqueting
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Mencarelli Group di Gubbio (PG)
Date	2004- 2005
Principali attività e responsabilità	Chef Food Manager
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ristorante "La Locanda del Galluzzo" a Passignano sul Trasimeno (PG). Cucina tipica umbra dalle sfumature nazionali
Date	2003
Principali attività e responsabilità	Chef in attività con cucina toscana e nazionale di fantasia, presente nella guida gastronomica Slow Food con clientela internazionale (USA, UK, D, NL).
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ristorante della Locanda "La Rosa del Trinoro" a Sarteano (SI)
Date	2001-2002
Principali attività e responsabilità	Chef a Londra: tra le altre esperienze, componente della brigata dello chef Jonathan Lee presso il "Caravaggio Restaurant" dell'Etrusca Group (cucina italiana in stile inglese) e dello staff di Gary Rhodes nel ristorante "Rhodes in the Square" (cucina internazionale rivisitata presente sulla guida Michelin con 1 stella)
Nome e indirizzo del datore di lavoro	
Date	1999-2000
Principali attività e responsabilità	Chef e organizzatore di cerimonie e ricevimenti in collaborazione con aziende di catering e banqueting nella provincia di Rieti
Nome e indirizzo del datore di lavoro	
Date	1999-2000
Principali attività e responsabilità	Agente di vendita e rappresentanza di attrezzature alberghiere (macchine sottovuoto Orved, forni trivalenti Rational)
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Orved 2000 di Roma
Date	dal 1995 al 1999
Principali attività e responsabilità	Titolare di attività ristorativa
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ristorante Pizzeria La Riva del Lago (Via Turanense 17) a Castel di Tora – Rieti (cucina locale e di pesce d'acqua dolce. Inserito in Guida Slow Food)
Date	dal 1989 al 1994
Principali attività e responsabilità	Chef di cucina. Responsabile magazzino, acquisti generi alimentari e attrezzature c/o attività di famiglia
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ristorante Pizzeria "La Riva del Lago" a Castel di Tora – Rieti
Date	1988
Principali attività e responsabilità	Banconiere con grado di Caporale Paracadutista avente mansioni direttive
Nome e indirizzo del datore di lavoro	bar Ufficiali e Sottufficiali
Date	dal 1984 al 1987
Principali attività e responsabilità	Aiuto cuoco e aiuto pizzaiolo, responsabile di magazzino c/o l'attività di famiglia
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ristorante Pizzeria "La Riva del Lago" a Castel di Tora – Rieti
Date	dal 1980 al 1984
Principali attività e responsabilità	Lavapiatti, banconiere e cameriere c/o l'attività di famiglia
Nome e indirizzo del datore di lavoro	Ristorante Pizzeria "La Riva del Lago" a Castel di Tora – Rieti
Corsi di aggiornamento periodici	Sistemi di cottura: Rational, Lainox, Irinox, Confotherm Tecnologie del Freddo: Friulinox, Irinox Confezionatrici sottovuoto: Orved HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point): aggiornamento anni 2004, 2008, 2012, 2014

Istruzione e formazione

Date	2013
Titolo della qualifica rilasciata	corso pratico su Hotmix Pro_Incontro fra passione e tecnologia
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Granatiero System di Ascoli Piceno
Date	2012
Titolo della qualifica rilasciata	Corso di prevenzione antincendio, lotta antincendi, gestione emergenza, primo soccorso
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	S.A.L.T.U. Camucia Cortona (AR)
Date	2011
Titolo della qualifica rilasciata	Corso su soluzioni per la ristorazioni professionali moderne
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Enodis Italia di Pogliano Milanese (MI)
Date	2010
Titolo della qualifica rilasciata	Corso su tecnologie in cucina, pacojet, forni a microonde, piastre a induzione
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Azienda Sirman di Padua (PD)
Date	2009
Titolo della qualifica rilasciata	Corso su Gastrovac, Thermoplanet, Roner compact
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Granatiero System di Ascoli Piceno
Date	2008
Titolo della qualifica rilasciata	Corso intaglio e decoro frutta e verdura
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	LR Forniture di Ellera (PG). Docente Emilio Sabbatini
Date	2008
Titolo della qualifica rilasciata	Corso panificazione per la ristorazione
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Forno Andrea Pioppi di Mantignana (PG)
Date	2005
Titolo della qualifica rilasciata	Corso su semilavorati per gelato artigianale
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Azienda Dolciaria Babbi S.r.l. di Bertinoro (FC)
Date	2004
Titolo della qualifica rilasciata	Corso per dolci e semifreddi (torte, dolci monoporzione)
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Fugar Produzione S.p.A. di Rimini
Date	2002
Titolo della qualifica rilasciata	Studio, con soggiorno sul territorio, del settore ristorativo, delle materie prime, della tecnica e preparazione della cucina nazionale della Corea del Sud.
Date	1999
Titolo della qualifica rilasciata	Corso per Raccogliitore di funghi
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Azienda U.S.L. Roma C – Ispettorato micologico

Date	1998
Titolo della qualifica rilasciata	Corso "Applicazione del D.lgs. 155/97". HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Convegno "Igiene degli alimenti ed il D.L. 155/97" con il patrocinio di Azienda U.S.L. Rieti, Camera di Commercio, A.S.C.O.M. - Rieti
Date	1998
Titolo della qualifica rilasciata	Corso "Qualifica professionale 2° Livello".
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Tecnica della degustazione ed enografia
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	A.I.S. (Associazione Italiana Sommeliers) Sezione di Rieti
Date	1997
Titolo della qualifica rilasciata	Corso "Qualifica professionale 1° Livello"
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Introduzione alla degustazione, alla vitivinicoltura e alle funzioni del sommelier
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	A.I.S. (Associazione Italiana Sommeliers) Sezione di Rieti
Date	1997-1998
Titolo della qualifica rilasciata	Socio fondatore dell'"Associazione Ristoratori qualificati della provincia di Rieti", nata per lo sviluppo turistico e gastronomico, ma soprattutto per il rilancio dei prodotti tipici della provincia
Date	1996
Titolo della qualifica rilasciata	Corso "Applicazione del D.lgs. 626/96 e successive modifiche".
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Norme di sicurezza sul posto di lavoro
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	A.S.C.O.M. (Associazione del Commercio del Turismo e dei Servizi della Provincia di Rieti)
Date	1995
Titolo della qualifica rilasciata	Corso "Tecnologie in Cucina".
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Dimostrazioni pratiche di sistemi e procedure innovative nei laboratori di cucina
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Zanussi s.p.a. a Conegliano Veneto (TV)
Date	1994
Titolo della qualifica rilasciata	Iscrizione al "R.E.C. - Registro Esercenti il Commercio" n. 9935.
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Abilitazione per somministrazione al pubblico di alimenti e bevande
Date	1985
Titolo della qualifica rilasciata	Addetto ai servizi alberghieri di cucina
Principali tematiche/competenze professionali acquisite	Conoscenza tecnico-turistica e giuridica di strutture alberghiere. Ottima preparazione in esercitazioni pratiche di cucina, in merceologia degli alimenti e in tecnica professionale
Nome e tipo d'organizzazione erogatrice dell'istruzione e formazione	Istituto Professionale Alberghiero Turistico di Stato - via Salaria - Rieti

Conoscenza delle lingue

Madrelingua(e) **Italiano**

Altra(e) lingua(e)

Autovalutazione

Inglese

Francese

Capacità di lettura	Capacità di espressione orale	Capacità di scrittura
Buona	Sufficiente	Sufficiente
Buona	Sufficiente	Sufficiente

La mia filosofia

Dalla terra alla tavola, con la volontà di salvaguardia e valorizzazione dei prodotti italiani di qualità.

Fondamentali sono i pilastri portanti della *Dieta Mediterranea*, alimentazione propria dell'Italia all'inizio del secolo scorso, oggi riscoperta da una buona fetta di popolazione non solo in Italia ma anche nel resto del mondo. Un meraviglioso ed equilibrato esempio di contaminazione naturale e culturale che è lo stile di vita mediterraneo come eccellenza mondiale. La Dieta Mediterranea è entrata da poco nei patrimoni dell'Unesco, iscritta come "Patrimonio Culturale Immateriale".

La ristorazione è per me passione e professione insieme, portandomi in giro per il mondo per diffondere la qualità unica dei prodotti italiani e allo stesso tempo maturare le mie conoscenze attraverso le esperienze di mondi culinari completamente diversi.

Nei miei piatti rivolgo particolare attenzione alla cucina tipica del Centro Italia e, oltremodo, agli alimenti e ricette dedicate ai soggetti celiaci.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali"

Luogo e data Castel di Tora, 01 febbraio 2015

Firma

IL CUOCO ITINERANTE Sas
di Federici Valeriano & C.

Via Turanense, 19
02020 CASTEL DI TORA (RI)
p.iva 01093800577

