

Curriculum Vitae

Andrea Spina

Nazionalità: Italiana

Lingue: Italiano: madre lingua –Inglese: buono

Istruzione: Istituto professionale." F. De Cecco" Pescara, Italia

Diploma Tecnico dei Servizi della Ristorazione Voto: 93/100

Esperienze lavorative:

Luglio 2023 – Attualmente : Chef presso Buona forchetta food atelier Campobasso

Aprile 2022 – Maggio 2023 : Lavoro come libero professionista per consulenze ed eventi privati in Italia e all'estero

Ottobre 2021 – Marzo 2022 : Incarico come cuoco ed organizzatore di pranzi istituzionali presso Convitto Mario Pagano Campobasso

Febbraio 2021 - Settembre 2021: Sous Chef per il presidente Shavkat Mirziyoyev
Repubblica dell' Uzbekistan Tashkent

Maggio 2016 – Gennaio 2021: Chef privato per una famiglia italo russa in New York, Toscana, St-Tropez, St-Barth, Ginevra, Santa Barbara, Courchevel, ...

Febbraio 2016 – Aprile 2016: internship per Heinz Beck & Sensi by Heinz Beck Tokyo – Giappone.

Marzo 2015 – Dicembre 2015: Sous chef per “Angelo Sabatelli Restaurant” 1 Michelin Star Monopoli - Puglia -Italia.

(Soft opening) Ottobre 2014 – Febbraio 2015: Sous Chef a “Bocconcino Restaurant” Mayfair Londra.

Dicembre 2013 – Settembre 2014: Head Chef per Les Compagnie de Vins Surnaturels.CVS Seven Dials Neal’s Yard Covent Garden, Londra.

Febbraio 2013 – Dicembre 2013: Chef de partie a 5 Hertford Street, private club in Mayfair, Londra.

Ottobre 2012 – Gennaio 2013: Junior sous chef per Moreno Cedroni 2 Michelin Star al “Moreno at Baglioni, Hotel Baglioni” High Street Kensington, Londra

Novembre 2011 – Settembre 2012: Chef de partie al “Massimo restaurant Corinthia Hotel” Embankment, Londra.

Maggio - Settembre 2011: Head Chef presso “Le Rondinelle Restaurant”, Isole Tremiti, Italia

Aprile 2010 – Gennaio 2011: Head Chef presso "Casa de Campo", Mosciano Sant'Angelo, Italia.

Gennaio 2010 – Marzo 2010: Chef de partie presso "Hotel Guarda Golf" Crans Montana, Svizzera

Aprile 2009 – Dicembre 2009: Demi Chef presso "Cafe les Paillotes" 1 Michelin Star Pescara, Italia.

Giugno 2008 - Settembre 2008: Commis di cucina presso "Casa de Campo", Mosciano Sant'Angelo Italia.

Luglio 2007 - Ottobre 2007: Commis di cucina presso "Gianni Pedrinelli Restaurant", Porto Cervo, Italia.

Aprile 2007: Commis di cucina per Abruzzo Restaurant Vinitaly Verona.

Dicembre 2006 - Gennaio 2007: Commis di cucina "Park Hotel", Cattolica, Italia.

Giugno 2006 - Settembre 2006: Commis di cucina presso "Camping Villaggio Salinello" Tortoreto, Italia.

Autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nel mio curriculum vitae in base all'art.13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 GDPR 679/16.

Andrea Spina