

Curriculum Vitae

Informazioni personali

Nome **BRUNO**
Cognome **BRUNORI**
Indirizzo Via Montiglioni 42, Grottaferrata
Telefono +39069456343 - +393270491231
E-mail brunobrunori@yahoo.it
Cittadinanza Italiana
Luogo e data di nascita San Paolo di Jesi (An) 28/01/1960

CV Professionale

La mia carriera professionale nell'ambito della ristorazione ha inizio negli anni 80, ma da quando avevo 10 anni iniziavo a destreggiarmi tra i tavoli del ristorante di famiglia.

Dopo un lungo tirocinio tra bicchieri, cestini di pane, acqua e bevande da servire, la mia curiosità si fa sempre più forte per il mondo magico della cucina, che da piccolo osservavo con curiosità e grande interesse, come fosse una stanza magica in cui arrivano materie prime crude e poi si trasformavano in saporitissimi piatti da gustare, tutto questo era reso possibile dalle sapienti mani di mia mamma, mio padre e dalla nonna, mia grande maestra nella preparazione delle paste all'uovo e nei ripieni delle stesse. Percorso che poi ho proseguito collaborando con chef italiani e stranieri stellati e non.

Esperienza professionale

Da Maggio 1986 a Settembre 1988, direttore dei villaggi Le ville di copanello – Caminia di Soverato – Baia di Copanello per un totale di circa 28.000 presenze settimanali per Emilviaggi allora leader italiano delle vacanze mare italia. Coordinatore di Qualità. Ho corretto e sviluppato il sistema di qualità nell'azienda secondo l'ultima versione dello standard ISO.

Da Gennaio 1990 a Gennaio 1992, coordinatore delle cucine e Chef a New York City per la catena italiana Pulcinella (Whashington Place), del Sig. Ruben, coordinavo la composizione dei menù e la scelta del personale di cucina seguendo per 2 anni l'apertura e la evoluzione di 12 locali in New York City. Consulenza di 2 anni in Repubblica Dominicana per seguire l'apertura di ristoranti con cucina italiana all'interno di Hotel.

Da Febbraio 1993 a Febbraio 1995 coordinatore delle cucine per l'apertura di nuovi ristoranti in Venezuela a Caracas curando vari eventi come Chef per l'Associazione Danti Alighieri, nell'organizzazione di serate di beneficenza a Caracas, presso l'htl Tamanaco.

Da Febbraio 1995 a Dicembre 1995 coordino l'apertura di 2 nuovi ristoranti italiani a Santo Domingo nella capitale, con insegnamento a chef locali delle tecniche e della cucina italiana con preparazione del pane e della pasta fresca.

Da Dicembre 1995 a Maggio 1997, Responsabile della cucine della Fondazione Villa Maraini di Roma e Chef personale del Presidente della Croce Rossa Italiana On.le Maria Pia Garavaglia, che mi ha affidato il coordinamento di vari eventi ufficiali ed ufficiosi a cui partecipavano parecchie personalità del mondo della cultura, dello spettacolo e dello stato, tra cui i pranzi ufficiali ed informali con i Presidenti della Repubblica Italiana Scalfaro e successivamente con il Presidente della Repubblica Ciampi.

Sempre per la Croce Rossa Italiana ho curato la cerimonia e le cene ufficiali per la Federazione Internazionale della Croce Rossa presso la sede di Roma e presso l'Ambasciata Svizzera in Roma con l'allora Presidente del CICR Dott. Sommaruga e il Dott. Massimo Barra, successivamente nuovo Presidente della Croce Rossa Italiana. Inoltre la cerimonia e la cena ufficiale presso la Croce Rossa Italiana, per S.A.R. la Regina del Belgio Paola Liegi Ruffo di Calabria ed il suo consorte S.M. IL Re Alberto II, in occasione della consegna di un camper alla Fondazione Villa Maraini. Responsabile della cucina mobile della Croce Rossa Italiana di Roma.

Da Maggio 1997 a Gennaio 2000, titolare di 2 ristoranti in Sardegna, Arbatax, per circa 1300 coperti giornalieri e la gestione di oltre 50 dipendenti, Caffè del Mare e Dolce Vita!

Partecipazione a vari programmi televisivi :

La Prova del cuoco Rai 1

Campanile italiano Rai 1

Buongiorno Benessere Rai 1

Tg2 Italia Rai 1

Uno Mattina Rai 1

Gambero Rosso Channel

Tv 2000 Quel che passa il Convento

Tv 2000 Special sulla cucina dei bisognosi

Rai 3

Camper Rai 1

Rai 1 Uno Mattina Estate

Collaboratore con varie testate per ricette a basso contenuto glicemico min collaborazione con Policlinico Gemelli

Da Gennaio 2000 a Gennaio 2003 , responsabile delle cucine del Circolo Ufficiali della Marina Militare , Caio Duilio in Roma in di Stato Maggiore, CSMM De Donno e CSMM Biraghi, lo stesso che servivo già come consigliere militare del Presidente della carabinieri Generale Siracusa e del Comandante Generale della GdF , Generale Mosca Moschini. L'organizzazione dei ricevimenti presso lo stesso circolo.

La cena offerta dalla M.M. in onore della visita in Italia della Coppa America.

16 Ottobre 2000 nello staff per la cena di S.M. la Regina Elisabetta in visita a Roma presso il Quirinale, capeggiato dallo Chef

Da Gennaio 2003 ad oggi presso il ristorante di proprietà Casa Brunori a Grottaferrata , sui castelli romani dove ho il piacere di cucinare per tutti i miei ospiti, tra cui politici e del mondo dello spettacolo.

Pranzo ufficiale della Croce Rossa Italiana, in onore della Presidente della Croce Rossa Cinese.

Cena ufficiale con le delegazioni ed i Presidenti di circa 80 Paesi del mondo per la Croce Rossa Italiana per la riunione della ERNA.

Inoltre curando l'organizzazione di catering presso strutture esterne come Villa dei Quintili a Roma , per personaggi della finanza e della politica e del mondo della finanza nazionale ed internazionale.

Da Maggio 2011 a Montecarlo per curare eventi di cucina italiana per la Soc. Eleven di Monaco durante il Gp di formula 1 , sino alla Notte delle Eccellenze , dove far gustare prodotti e vini di alta gamma , rigorosamente italiani.

Inoltre sino a fine Agosto 2018 , chef per una famiglia Yakubenko a Montecarlo , presso la villa di Carolina di Monaco La Vigie , famiglia che seguono anche a Londra, Ibiza, St.Martin alla villa Les Chateau des Palmiers e Sant Moritz.

Concludendo poi come Private Chef in molte famiglie monegasche, curando vari eventi e cene private sempre nel Principato di Monaco .

2 Giugno 2013 in collaborazione con l'Ambasciata Italiana a Monaco con l'Ambasciatore S.E. Morabito per la Festa Nazionale della Repubblica Italiana, presso il Beach Club di Monaco , ha curato e creato l'angolo di Capri, in collaborazione con la nota casa di gioielli di Capri Chantecler e Luxury Gourmet Monaco .

Cena a Montecarlo per la Fondatrice della Associazione umanitaria

4 Novembre 2015 , coordinamento della festa delle forze armate presso l'Ambasciata d'Italia a Bucarest in collaborazione con l'Addetto Militare Gen. Esposito.

Novembre 2018 Ambasciatore del Gusto della cucina italiana in Guatemala con S.E. L'Ambasciatore Edoardo Pucci.

Giugno 2019 in Guatemala per la Festa della Repubblica Italiana nella residenza dell'Ambasciatore Pucci per 1000 persone.

Chef presso Principato di Monaco per il Principe Emanuele Filiberto di Savoia per il lancio della sua linea di moda Prince Tees.

2019/2021/2022 Chef per la Molisana a Vinoforum e Presso Tribuna Onore 1927 presso Stadio Olimpico per AS Roma .

Chef Ambasciatore del Gusto DOC Italy per il LAZIO

Chef per Associazione Salvamamme di Roma.

Chef per S.A.R. Camilla di Borbone delle Due Sicilie 2019.

Chef per S.M.O.M. di Roma.

Chef della Croce Rossa Italiana presso CONE Roma (Centro Operativo Nazionale Emergenze) durante la pandemia Covid 19 per la preparazione dei pasti dei Volontari che hanno realizzato tutti gli Hub vaccinale del Lazio e tutti i pasti dei profughi provenienti dall'Afghani presso Terminal 5 di Aeroporto di Fiumicino.

Chef di Tennis & Friends dal 2018 al 2022.

Chef per vari programmi televisivi su Rai 1, Rai 2, Rai 3, La 7,TV2000.

Ambasciatore del gusto per la settimana della cucina italiana nel mondo in Tunisia anno 2019 con S.E. Ambasciatore Fanara.

Ambasciatore del gusto per la settimana della cucina italiana nel mondo in Guatemala 2018 – 2019 con S.E. Ambasciatore Edoardo Pucci preparazione per oltre 1000 ospiti in collaborazione con Intercontinental di Città del Guatemala.
2022 gestione di Ristorante in Villaggio Arcomagno di San Nicola Arcella per 500 coperti .

Membro della Federazione Italiana Cuochi
Responsabile per il Lazio degli eventi della Federazione Italiana Cuochi
Consigliere del Dipartimento Solidarietà ed Emergenze della Federazione Italiana Cuochi
Membro del Direttivo del Lazio Associazione Professionale Cuochi Italiana
Membro dell'Associazione World Chef
Membro dei Discepoli di Escoffier.
Membro della Chaîne des Rotisseurs Balliège di Frosinone.
Membro dei Lions della Valcomino
Cavaliere dell'Ordine di Sant'Elena
Membro di APCPP

Membro della commissione di esami dell'Istituto Alberghiero di Fiuggi
Docente presso la Libera Università Internazionale degli studi Sociali Guido Carlo (Luiss)
Giudice nei campionati nazionali e mondiali di Pizza Trofeo Caputo di Napoli

Premio internazionale Città di Palinuro per la promozione della dieta mediterranea.
Premio internazionale Bronzi di Riace per la valorizzazione in campo internazionale della cucina italiana.
Diploma per la Diffusione dell'arte culinaria italiana della Norman Academy
Premio da International Tour Film Festival 2019

Istruzione e formazione

Diploma di scuola media superiore, diploma Haccp, Diploma legge 626 per la sicurezza sui luoghi di lavoro.
Volontario del Soccorso della Croce Rossa Italiana dal 1994 al 2005, con l'assegnazione di 2
Medaglia di prima classe e medaglia del Ministro dell'Interno il lavoro di coordinamento svolto nel terremoto dell'Umbria e delle Marche !
Corso di sommelier in corso, vari stage di formazione .

Adesso sto facendo un master in sicurezza e protezione nell'ambito del lavoro, nell'Università degli studi di Roma "La Sapienza",

Capacità e competenze personali

Lingue

Madrelingua Italiana
Inglese discreto, Spagnolo buono

Capacità e
competenze
sociali e
organizzative

Possiedo l'attitudine per lavorare in gruppo e per obiettivi ,buone relazioni personali, attitudine per ascoltare e portare soluzioni ai problemi positivamente ,autovalutazione e leadership. Conseguite nella scuola, nelle varie brigate di cucina ,e nello svolgimento dei miei lavori .

Capacità e
competenze
tecniche

Progettare, realizzare, valutare, misurare, Analizzare problemi e l'informazione, l'attitudine per Decidere, Pro-attività, orientazione al cliente finale.

Capacità e
competenze
informatiche

Buona conoscenza del pacchetto Office (word, excel, power point), Acrobat (PDF), software amministrativo , Internet e posta elettronica. Conseguite nella scuola, altri corsi specifici e alcuni lavori.

Capacità e
competenze
artistiche

Possiedo l'attitudine a scoprire prodotti e tecniche nuove, e creando con cromaticità la realizzazione migliore dei piatti finali cucinati.

Altre capacità e
competenze

Entusiasmo, iniziativa e dinamismo mi hanno da sempre spinto ad andare avanti nel lavoro così come nello studio. Quello che cerco di fare è per i miei obiettivi da raggiungerli, una volta realizzati, vado alla ricerca di qualcosa che mi consenta di crescere personalmente e professionalmente.

Mi adatto con facilità a nuovi ambienti e situazioni lavorative.

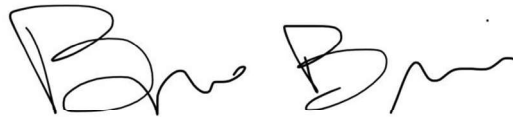
Firma autografa ___Bruno Brunori

DICHIARAZIONE DI CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI SENSIBILI .

Io sottoscritto Bruno Brunori, dichiaro di avere ricevuto le informazioni di cui all'art. 13 del D.lgs. 196/2003 in particolare riguardo ai diritti da me riconosciuti dalla legge ex art. 7 D.lgs. 196/2003, acconsento al trattamento dei miei dati con le modalità e per le finalità indicate nella informativa stessa, comunque strettamente connesse e strumentali alla gestione del rapporto contrattuale.

Luogo: Roma, Italia.

Data:8/5/2023

Handwritten signature of Bruno Brunori, consisting of two stylized, cursive letters 'B' and 'B' followed by a wavy line.