

CURRICULUM VITAE DI UMBERTO ZIMBALDI

Titoli di studio:

Diploma di qualifica Addetto ai servizi alberghieri di cucina conseguito presso l'Istituto Alberghiero "I. Cavalcanti" di Napoli nell'anno scolastico 1985/86.

Diploma di maturità Tecnico dei servizi della ristorazione conseguito presso l'Istituto Alberghiero di Aversa (CE) nell'anno scolastico 2003/04.

Esperienze lavorative:

- Dal gennaio 1988 al settembre 1989 presso l'Hotel Ristorante "La Lanterna" di Villaricca (NA) con qualifica di cuoco
- Dal giugno 1990 al settembre 1990 presso il "National Hotel" di Rimini con qualifica di secondo cuoco
- Dal settembre 1990 al settembre 1992 presso vari ristoranti regionali con la qualifica di responsabile di cucina
- Dal settembre 1992 al dicembre 1992 presso l'Hotel "Le Conchiglie" di Riccione con la qualifica di chef di partita, con lo chef Liuzzi e la consulenza dello chef Gino Angelini
- Dall'aprile 1993 al marzo 1996 presso il "Sandestè Park Hotel" di Varcaturò (NA) con la qualifica di chef
- Dall'aprile 1996 al marzo 1998 presso il complesso alberghiero "Holiday Inn" resort di Castelvoturno (NA) con la qualifica di sotto capo cuoco
- Dall'aprile 1998 al novembre 2001 presso la "Villa Lancellotti" di Napoli con qualifica di chef
- Dal novembre 2001 al giugno 2008 presso il complesso alberghiero "Holiday Inn" resort di Castelvoturno (NA) con la qualifica di chef executive
- Dal settembre 2008 al dicembre 2011 chef gestore presso ristorante "Atmosfera 94"
- Dall'aprile ad ottobre 2012 chef presso ristorante "La Collinetta" di Castel Campagnano CE.
- Dal gennaio 2013 a luglio 2015 chef gestore presso ristorante "Villa Icaro" Caiazzo (Ce)
- Da luglio 2015 a ottobre 2015 chef presso hotel "Panorama" Maiori (Sa)
- Da febbraio 2016 a ottobre 2016 chef cucina presso Grand Hotel Europa (Is)
- Da gennaio 2107 al marzo 2018 chef presso Alba Catering

(Na)

- Da giugno 2018 chef executive presso Hotel Palazzo Caracciolo Mgallery (Na)
- Consulente esterno presso l'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Aversa(CE),Castelvoturno(CE);Monteruscello(NA)
- Consulente esterno presso l'Hilly Country Club per corsi di formazione professionali istituiti dalla Regione Campania
- Medaglia d'argento individuale agli Internazionali d'Italia 2001
- Medaglia d'oro a squadra agli Internazionali d'Italia 2001

- Corsi di aggiornamento professionale con gli Chef: Sergio Mei, Fabio Tacchella, Roby Okabe, Federico Coria, Vito Semeraro.

Casoria, li

In fede
Umberto Zimbaldi