



Simone Deluigi

Chef | Content Manager & Creator

(+39) 348 2884126

simo.deluigi@gmail.com

Via Carducci 9/17
20082, Noviglio (Mi)

Personali Skills

Curiosità
Proattività
Problem solving

Professionali Skills

Leadership
Gestione dei conflitti
Analisi dati
Team management
Ricerca e Sviluppo ricette
Food styling

Software

Excel
G Suite
Office
Adobe apps

Interessi

Ceramica
Fotografia

Data di Nascita

06/02/1987

Istruzione

Ippisar Orio Vergani

Tecnico Servizi della ristorazione,
Cucina e arti culinarie correlate
2001 - 2006, Ferrara

Istituto Europeo di Design

Tecniche di ripresa video
2016, Milano

Patente di Guida

B, A
Automunito

Profilo Professionale

Per quasi 10 anni sono stato lo chef che ha portato le ricette nelle tavole degli italiani. Negli anni, insieme al mio team, ho selezionato, ideato, sviluppato e realizzato migliaia di ricette. Negli ultimi anni ho prodotto contenuti video ed editoriali e negli ultimi mesi mi sono concentrato nella creazione di contenuti formativi come scuola di cucina. La mia carriera, inizialmente consolidata in ristoranti, hotel e catering, si è evoluta con verso l'editoria e la produzione di media. Sono una persona curiosa, la voglia di imparare cose nuove mi caratterizza e sono sempre pronto a sperimentare diverse realtà.

Mondadori Media

9 anni 5 mesi

Giallozafferano.it

Chef | Content Creator | GzClub

Maggio 2023 - Febbraio 2024 (10 mesi) - Milano

Produzione di video corsi per Giallozafferano.it

Cookaround.it

Head Chef | Content Manager & Creator

Ottobre 2021 - Aprile 2023 (1 anno 7 mesi) - Milano

Produzione di contenuti video e postproduzione

R&D per clienti e iniziative speciali

Food stylist e fotografia

Redazione di contenuti editoriali

Pianificazione delle attività

Analisi dati e selezione di ricette editoriali

Giallozafferano.it

Head Chef | Content Manager & Creator

Settembre 2014 - Ottobre 2021 (7 anni 2 mesi) - Milano

Pianificazione delle attività della cucina di Giallozafferano

Gestione di un team di 5+ collaboratori

R&D per clienti e iniziative speciali

Organizzazione degli approvvigionamenti alimentari

Food stylist e produzione di contenuti video

Ristorante Neoclassico

Sous chef & Chef Pâtissier

Ottobre 2013 - Giugno 2014 (9 mesi) - Bologna

Responsabile del servizio di ristorante gourmet à la carte

Programmazione acquisti

Gestione dei rapporti con i fornitori

Esperienza di catering e banqueting

Ristorante La Lumiera

Chef di cucina

Maggio 2013 - Ottobre 2013 (6 mesi) - Bologna

Responsabile di cucina

Programmazione acquisti

Gestione dei rapporti con i fornitori

Stagionalizzazione e ammodernamento del menù

Esperienza di catering e banqueting

UNAWAY Hotel Bologna San Lazzaro

Chef de Partie

Marzo 2012 - Aprile 2013 (1 anno 1 mese) - Bologna

Organizzazione dei turni del personale

Sostituzione dello Chef

Esperienza di catering e banqueting

Hilton Garden Inn

Sous Chef

Marzo 2011 - Febbraio 2012 (1 anno) - Bologna

Organizzazione dei turni del personale

Sostituzione dello Chef

Esperienza di catering e banqueting

Ristorante Al Pappagallo

Capo partita

Febbraio 2009 - Settembre 2010 (1 anno 8 mesi) - Bologna

Responsabile delle partite degli antipasti e dessert

Responsabile degli approvvigionamenti delle suddette partite

Bologna Restaurant

Chef de partie

2006 - 2008 (1 anno 8 mesi) - Stirling, Scozia

Responsabile delle partite degli antipasti e dessert

Responsabile degli approvvigionamenti delle suddette partite