



## INFORMAZIONI PERSONALI

<i>Cognome e Nome</i>	Maffioli Davide
<i>Indirizzo lavoro</i>	Via Lunga, 60 – 6872 Somazzo
<i>Telefono lavoro</i>	+41 (0) 78 211 34 30
<i>E-Mail lavoro</i>	carmavegsagl@gmail.com
<i>Sito Internet</i>	www.corsidicucinavegan.com
<i>Canale Youtube</i>	Corsi di Cucina Vegan - Chef Davide Maffioli
<i>Pagina Facebook</i>	Corsidicucinavegan.com
<i>Pagina Instagram</i>	Chef_davide_maffioli
<i>Nazionalità</i>	Italiana
<i>Luogo e data di nascita</i>	Tradate, 23/05/1983



## ESPERIENZE LAVORATIVE

<i>Date (da a )</i>	<b>Giugno 2022 a Oggi</b>
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Carmaveg SAGL, Via Lunga, 60 – 6872 Somazzo (CH) CorsidiCucinaVegan.com
<i>Tipo di azienda o settore</i>	Eventi culinari in presenza
<i>Tipo di impiego</i>	Chef
<i>Principali mansioni e responsabilità</i>	Pianificazione e realizzazione di eventi in presenza presso strutture Ho.Re.Ca. del territorio: Hotel Chery, Riva San Vitale (CH) Ristorante Le Fontanelle, Genestrerio (CH)

<i>Date (da a )</i>	<b>Marzo 2020 a Oggi</b>
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Carmaveg SAGL, Via Lunga, 60 – 6872 Somazzo (CH) CorsidiCucinaVegan.com
<i>Tipo di azienda o settore</i>	Scuola di Cucina Vegan Online



<i>Tipo di impiego</i>	Chef e titolare
<i>Principali mansioni e responsabilità</i>	Pianificazione e realizzazione di corsi di cucina vegan, con l'utilizzo di materie prime vegetali fresche del territorio, secondo la stagionalità ed esclusivamente biologiche. Circa 32 corsi all'attivo per amatori e professionisti. + 1800 studenti iscritti ai corsi.

<i>Date (da a )</i>	<b>Primavera 2017 – Primavera 2018 – Inverno 2020</b>
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Istituto Superiore Alberghiero “De Filippi” - Varese
<i>Tipo di azienda o settore</i>	Scuola superiore indirizzo alberghiero
<i>Tipo di impiego</i>	Insegnante studenti alberghiero
<i>Principali mansioni e responsabilità</i>	Corsi di cucina per gli studenti dell'Istituto Alberghiero. Formazione per la preparazione di piatti vegetali composti da cereali integrali, verdure e legumi cucinate in chiave macrobiotica con soli ingredienti biologici o biodinamici, come i piatti ideati e proposti al Vero Restaurant.

<i>Date (da a )</i>	<b>Ottobre 2016 ad oggi</b>
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Carma Veg snc di Tiziana Caretti e Davide Maffioli Via C. Robbioni, 2 - 21100 Varese
<i>Tipo di azienda o settore</i>	Youtube – canale Vero Restaurant
<i>Tipo di impiego</i>	Video Maker per video ricette di Cucina Vegetale
<i>Principali mansioni e responsabilità</i>	Video ricette gratuite semplici per ideare anche a casa dei piatti cucinati freschi con ingredienti prevalentemente biologici e cucinati secondo la macrobiotica. Ricette dolci, salate e solo seguendo la stagionalità degli ingredienti, come i piatti ideati e proposti al Vero Restaurant. Idee e consigli per tutti per diffondere la mia cucina vegan.

<i>Date (da a )</i>	<b>Settembre 2014 a Marzo 2020</b>
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Carma Veg snc di Tiziana Caretti e Davide Maffioli Via C. Robbioni, 2 - 21100 Varese VERO RESTAURANT
<i>Tipo di azienda o settore</i>	Ristorante di Cucina Vegetale
<i>Tipo di impiego</i>	Chef e titolare
<i>Principali mansioni e responsabilità</i>	Per approfondire la filosofia alla base delle mie scelte al ristorante consiglio di consultare il mio sito internet: <a href="http://www.vero.restaurant">www.vero.restaurant</a> Gestione menu, fornitori, ordini; gestione cucina, gestione brigata e tutto quello che riguarda la gestione del ristorante come Chef e titolare. Guida Michelin Italia 2019 e 2020 – 1 forchetta Unico ristorante completamente a base vegetale (Vegan) menzionato nella Guida Michelin Italia.

<i>Date (da a )</i>	<b>Settembre 2013 – Settembre 2014</b>
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Carma Veg snc di Tiziana Caretti e Davide Maffioli Via C. Robbioni, 2 - 21100 Varese
<i>Tipo di impiego</i>	Socio Fondatore
<i>Principali mansioni e responsabilità</i>	Creazione business plan, progettazione ristorante e menu, selezione fornitori per apertura proprio ristorante “Vero” a Varese (con impostazione bio/vegan/macrobiofica).

<i>Date (da a )</i>	<b>Novembre 2012 – Agosto 2013</b>
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Nutrymento S.r.l., Via Cavour, 38 – 21100 Varese
<i>Tipo di azienda o settore</i>	Ristorante di cucina bio-vegan
<i>Tipo di impiego</i>	Chef
<i>Principali mansioni e responsabilità</i>	Start-up del primo ristorante bio/vegan/macrobiofica a



	<p>Varese.</p> <p>Creazione di ricette e menu self-service e alla carta.</p> <p>Gestione della cucina, degli ordini e del magazzino.</p> <p>Formazione del personale di cucina.</p>
--	---

<i>Date (da a )</i>	<b>Settembre 2011 – Ottobre 2012</b>
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	<p>Diverse strutture ristorative :</p> <p>Università della Birra – Azzate (Va)</p> <p>Mondo Domani – Marnate (Va)</p> <p>La Sana Gola – Milano</p> <p>Gastronomia del Corso – Tradate (Va)</p>
<i>Tipo di azienda o settore</i>	Ristorazione
<i>Tipo di impiego</i>	Chef
<i>Principali mansioni e responsabilità</i>	<p>Collaborazione per la gestione della cucina e per l'aggiunta di proposte vegane nei vari menù delle strutture sopra citate.</p>

<i>Date (da a )</i>	<b>Ottobre 2009 – Agosto 2011</b>
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	<p>Rendez-vous, Food and Drinks</p> <p>Tradate, Centro Commerciale “Le Fornaci” (Va)</p>
<i>Tipo di azienda o settore</i>	Locale diurno: caffetteria, snack-bar e aperitivi
<i>Tipo di impiego</i>	Food & Beverage Manager
<i>Principali mansioni e responsabilità</i>	<p>Start-up del locale.</p> <p>Gestione della cucina e del bar.</p> <p>Gestione ordini e magazzino.</p> <p>Creazione di eventi a tema.</p>

<i>Date (da a )</i>	<b>Settembre 2008 – Settembre 2009</b>
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	<p>Ateneo del Vino</p> <p>Via Pontico Virunio, 1 – Mendrisio (CH)</p>



<i>Tipo di azienda o settore</i>	Ristorante di cucina tipica del mendrisiotto con qualche flessione sulla cucina internazionale ed etnica.
<i>Tipo di impiego</i>	Secondo Chef
<i>Principali mansioni e responsabilità</i>	Mansione da secondo chef. Collaborazione stretta con lo Chef per la creazione dei piatti. Gestione delle derrate e del magazzino.

<i>Date (da a )</i>	<b>Maggio 2005 – Agosto 2008</b>
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Hotel Serpiano 3 Stelle Superior Serpiano (Svizzera)
<i>Tipo di azienda o settore</i>	Hotel con prestigioso ristorante con cucina internazionale e tipica del territorio rivisitata in chiave moderna. Centro benessere.
<i>Tipo di impiego</i>	Secondo Chef
<i>Principali mansioni e responsabilità</i>	Collaborazione stretta con lo Chef per la creazione dei menu alla carta per il ristorante e delle pensioni per l'hotel, prestando particolare attenzione all'equilibrio dei piatti e agli abbinamenti del cibo per i clienti del centro benessere. Gestione dei turni di lavoro del personale. Gestione ordini e magazzino.

<i>Date (da a )</i>	<b>Aprile 2004 – Aprile 2005</b>
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Ristorante "Spezie" – Statale Varesina, Gerenzano (Va)
<i>Tipo di azienda o settore</i>	Innovativo ristorante di cucina fusion
<i>Tipo di impiego</i>	Chef de Partie
<i>Principali mansioni e responsabilità</i>	Gestione di tutte le partite dagli antipasti al dolce con l'utilizzo di prodotti innovativi e freschi di cucina molecolare.

<i>Date (da a )</i>	<b>Giugno 2003 – Marzo 2004</b>
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	La Cantina del Borgo Castiglione Olona -Varese
<i>Tipo di azienda o settore</i>	Ristorante di cucina tipica del varesotto
<i>Tipo di impiego</i>	Cuoco unico
<i>Principali mansioni e responsabilità</i>	Gestione autonoma della cucina, degli ordini e del magazzino.

<i>Date (da a )</i>	<b>Giugno 2002 – Maggio 2003</b>
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	La Trattoria della Pesa Varese
<i>Tipo di azienda o settore</i>	Ristorante
<i>Tipo di impiego</i>	Aiuto cuoco
<i>Principali mansioni e responsabilità</i>	Varie mansioni come aiuto cuoco. Gestione della partita degli antipasti e dei dolci.

<i>Date (da a )</i>	<b>Settembre 2001 – Maggio 2002</b>
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Ristorante “Il Vecchio Mulino” Cadrezzate (Varese)
<i>Tipo di azienda o settore</i>	Ristorante
<i>Tipo di impiego</i>	Aiuto cuoco
<i>Principali mansioni e responsabilità</i>	Varie mansioni in tutte le partite come aiuto cuoco per lo Chef e titolare Andrea Ferro.

<i>Date (da a )</i>	<b>Giugno 2001 – Agosto 2001</b>
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Hotel “Stuva Colani” Madulain – St Moritz (Svizzera)
<i>Tipo di azienda o settore</i>	Hotel ristorante
<i>Tipo di impiego</i>	Lavoro stagionale come aiuto cuoco, Entremetier.

<i>Date (da a )</i>	<b>1998 – 2000 (Dicembre – Gennaio)</b>
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Gastronomia del Corso Tradate (Va)
<i>Tipo di azienda o settore</i>	Gastronomia
<i>Tipo di impiego</i>	Aiuto cuoco
<i>Principali mansioni e responsabilità</i>	Lavoro stagionale invernale nei mesi da dicembre a gennaio come aiuto cuoco per le preparazioni fredde.

<i>Date (da a )</i>	<b>Giugno 2000 – Agosto 2000</b>
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Ristorante Villa Olmo Como
<i>Tipo di azienda o settore</i>	Ristorante
<i>Tipo di impiego</i>	Aiuto cuoco
<i>Principali mansioni e responsabilità</i>	Lavoro stagionale estivo come aiuto cuoco in tutte le partite.

<i>Date (da a )</i>	<b>Giugno 1999 – Agosto 1999</b>
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Ristorante “Terminus Pojana” Riva S. Vitale - Svizzera
<i>Tipo di azienda o settore</i>	Ristorante
<i>Tipo di impiego</i>	Aiuto cuoco
<i>Principali mansioni e responsabilità</i>	Lavoro stagionale estivo come aiuto cuoco nella partita Garde-Manger

<i>Date (da a )</i>	<b>Giugno 1998 – Agosto 1998</b>
<i>Nome e indirizzo del datore di lavoro</i>	Ristorante “Il Terrazzo”, Locate Varesino (Co)
<i>Tipo di azienda o settore</i>	Ristorante pizzeria
<i>Tipo di impiego</i>	Lavoro stagionale come aiuto cuoco in tutte le partite.



## ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Date (da a )	<b>2011 - 2012</b>
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Scuola di cucina naturale “La Sana Gola”
Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	Corsi teorico-pratici di cucina vegana in chiave macrobiotica. Conoscenza dei prodotti, delle cotture e degli effetti del cibo nel corpo.
Qualifica conseguita	Diploma di “Professione Cuoco”

Date (da a )	<b>Maggio 2012</b>
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Organic Academy (presso il ristorante “Joià” di Milano)
Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	Corsi di formazione professionale tenuti dallo Chef stellato Simone Salvini. Approfondimento delle conoscenze di pasticceria vegana e di menù ayurvedici.
Qualifica conseguita	Attestato di partecipazione

Date (da a )	<b>2010-2011</b>
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Scuola di cucina naturale “La Sana Gola”
Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	Macrobiotica Cucina vegana Medicina tradizionale cinese Scienze della nutrizione
Qualifica conseguita	Diploma di “terapista alimentare”





Date (da a )	<b>1997-2002</b>
Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione	Istituto Superiore Alberghiero “De Filippi” - Varese
Principali materie/abilità professionali oggetto dello studio	Scuola superiore indirizzo alberghiero
Qualifica conseguita	Diploma di scuola media superiore

## CAPACITÀ E COMPETENZE PERSONALI

CAPACITÀ E COMPETENZE TECNICHE	Buona conoscenza e utilizzo di applicativi in ambiente Windows, Word, Google Chrome. Conoscenze di Filmora Wondershare per montaggio e editing video e LuminarNeo per editing foto.
--------------------------------------	---

CAPACITÀ E COMPETENZE RELAZIONALI	<p>Ottime capacità relazionali e comunicative acquisite durante le esperienze di cuoco nelle cucine. Ottime capacità di gestione del lavoro di squadra per la gestione del personale in cucina.</p> <p>Capacità di coordinamento, collaborazione, ascolto attivo e scambio di idee.</p> <p>Etica del Lavoro: Integrità, responsabilità, disciplina, iniziativa, impegno, professionalità, lavoro di squadra, gestione del tempo.</p> <p>Leadership: Altruismo, agilità, umiltà, autenticità, versatilità, fiducia.</p>
---	--

CAPACITÀ E COMPETENZE ORGANIZZATIVE	Ottime capacità organizzative sviluppate attraverso la gestione come chef (sia unico che in squadra) della
---	--

	<p>cucina, del ristorante e attraverso il coordinamento del personale.</p> <p>Ottime capacità gestionali grazie all'esperienza di start-up di un ristorante, di un bar e di una scuola di cucina per tutto quello che riguarda l'organizzazione di apertura di un nuovo locale o attività.</p> <p>Problem-Solving: iniziativa, perseveranza, capacità decisionale.</p> <p>Adattabilità: Curiosità, autogestione, capacità decisionale ottimismo, sicurezza, automotivazione.</p> <p>Gestione del Tempo: Pianificazione degli obiettivi, capacità decisionale, concentrazione, delega, gestione dello stress.</p>
--	--

<p>CAPACITÀ E COMPETENZE ARTISTICHE</p>	<p>Quattro anni di studio della batteria. Grande passione per viaggi, moto, fotografia, video making, macrobiotica e filosofie orientali.</p>
---	---

<b>PATENTE O PATENTI</b>	Patente A e B
	Automunito

<b>MADRELINGUA</b>	Italiano
<b>ALTRE LINGUE</b>	Inglese B1 - QCER

Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 26 della legge 15/68, le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali. Inoltre, il sottoscritto autorizza al trattamento dei dati personali, secondo quanto previsto dalla Legge 196/03.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Dante Goffiel

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_