

LEOPOLDO GERBORE

DATI ANAGRAFICI

- Nato [REDACTED] 22/10/1965
- [REDACTED]
- Telefono cellulare: [REDACTED]
- Cittadinanza italiana
- Automunito
- Mail: leo@auxroutiers.com

ISTRUZIONE

- Licenza media inferiore
- Biennio di ragioneria
- Frequenza della Scuola Alberghiera
- Stage presso l'Hotel Valle d'Aosta
- Attestato HACCP e Dlgs 626/94
- 1996: stage di cucina presso Gualtiero Marchesi Alberto

ESPERIENZE PROFESSIONALI

- 09/1989 – 08/1990
chef capopartita in Germania
- 1991
autista di pullman in Inghilterra
- Dal 1991 a oggi
Chef proprietario c/o Restaurant Aux Routiers
- 1999
Presidente Ristoratori (FIPE CONFCOMMERCIO)
- Dal 1999
Consigliere Enti Bilaterali
- Dal 1999
Consigliere UIR (Unione Italiana Ristoratori)
- Da 11/2000
Presidente EBform
- 2000
Docente di corsi di cucina base
- Dal 2002 al 2005
Coordinamento e tutoraggio di corsi dell'EBform inseriti nell'ambito dei progetti FSE indicati di seguito:
 - "Interventi di formazione per il personale della STV"

- Nel 2007-09-03
Docente di cucina Italiana presso la T.C.A. "Texas Culinary Academy"
Ad Austin Texas U.S.A.

- Nel 2008 -10 – 27
Docente di cucina Italiana presso la J.&W “Jonsons & Wales” culinary university
Per un modulo a Providence, Rhode Island U.S.A.
- Per il secondo modulo a Charlotte, Nord Carolina U.S.A.
- Nel 2009
Partecipazione all fiera del turismo di Mosca
Come esperto di prodotti enogastronomici
- Nel 2009 -09 – 02
Docente di cucina Italiana presso la il ristorante “mangia pesce”
A Tokyo e organizzatore di vari buffet nell’ambito della fiera J.A.T.A
(fiera internazionale del turismo a Tokyo)
 - Nel 2009 -11 – 04
Organizzatore di vari buffet nell’ambito della fiera Sky and Snowboard
(fiera internazionale del turismo invernale a Birmingham G.B)
 - Dal 01/11/2010 al 30/01/2011
Responsabile food & beverage chef executive She she resort in Diani Tiwi
Kenya per conto della Tabora Enterprise (Phone & Go)
- Nel 2011 –periodo Aprile Maggio
Docente di tecniche di cucina e gestione P.E: nel 1° corso di abilitazione
REC della R.A.V.A organizzato dalla ditta I.S.A. formazione
- Nel 2011 –da maggio a ottobre & da dicembre 2011 fino a gennaio 2012.
Food & Beverage Manager per conto della “Kiwi resorts” delle strutture
“Cwaka bay” “Kiwengwa Beach Resort” & “Baobab Beach Bungalows”
in Zanzibar, Tanzania.
- Nel 2011 –periodo Ottobre Novembre
Docente di tecniche di cucina e gestione P.E: nel 2° corso di abilitazione
REC della R.A.V.A organizzato dalla ditta I.S.A. formazione
- Nel 2011 –da maggio a ottobre e dicembre 2011 fino a Febbraio 2012.
Food & Beverage Manager per conto della “Kiwi resorts” delle strutture
“Kiwengwa Beach Resort” & “Baobab Beach Bungalows”
in Zanzibar, Tanzania.
Nel 2012 da Novembre a Maggio 2013 Chef Executive C/O
“Apsaras resort and spa “ a Khao Lak Bang Nyang in Thailandia

LINGUE STRANIERE

- Italiano, francese e inglese
- Cenni di tedesco
- Cenni di Spagnolo “Castigliano”

COMPETENZE INFORMATICHE

- Utilizzo personal computer

ALTRE ESPERIENZE E COMPETENZE

Iscritto alla federazione Italiana Cuochi dal 1998
Iscritto all'Unione Italiana Ristoratori dal 1998 e dal 2000 membro del
Consiglio di Amministrazione della stessa:

nell'ambito di questa struttura ha preso parte a diverse stage/convegno per la valorizzazione della cucina italiana all'estero

2002 Stoccolma settimana

2002 Monaco di Baviera

2002 Francoforte

2003 Campione d'Italia

cene per giornalisti del settore 3 all'anno dal 1998

1 a Città del vaticano, Genova, trofeo Paul Bocuse, Milano 75° anniversario dell'AVIS

1 ALL'ANNO AL PEGGY Gughenain a VENEZIA dal 1998

Il sottoscritto conferisce il proprio consenso al trattamento dei dati personali ai sensi della legge 675/96

Leopoldo Gerbore