

INFORMAZIONI PERSONALI



Gabriele Palloni

📍 Via C.Franceschi Ferrucci, 35 – 50135 - Firenze

☎ 055.607140 📠 339.5495116

✉ unochefvegan@gmail.com

🌐 <https://www.facebook.com/unochefvegan>

📱 WhatsApp: 339.5495116

Sesso Uomo | Data di nascita 06/07/1968 | Nazionalità Italiana

POSIZIONE PER LA QUALE SI
CONCORRE
POSIZIONE RICOPERTA
OCCUPAZIONE DESIDERATA
TITOLO DI STUDIO PER LA
QUALE SI CONCORRE

Chef di cucina specializzato in cucina Vegan

Febbraio 2016/2018

Collaborazione con lo Chalet Stella Alpina - Svizzera

Curatore del menù dello chalet Stella Alpina presso Airolo, Svizzera e della formazione del personale di cucina.

Attività o settore Ristorazione Vegan – Corso di cucina

Febbraio 2016

Collaborazione Libro sull'assunzione di Calcio nella dieta Vegan

In collaborazione con la Dottoressa Maria Luisa Brandi e il Maestro Pasticcere Riccardo Gualtieri, la realizzazione di un libro di ricette per la giusta assunzione di calcio attraverso una dieta vegan e senza glutine

▪ Ideatore e scrittore delle ricette di cucina

Attività o settore Ristorazione Vegan – libro di cucina – salute

Febbraio/Aprile 2016/2018

Docente di cucina Vegan

IPSSAR Buontalenti

▪ Collaborazione rinnovata per con l' IPSSAR Buontalenti di Firenze per lo sviluppo e svolgimento in qualità di docente di due corsi di cucina vegan in 4 lezioni (primo e secondo livello)

Attività o settore Ristorazione Vegan – Corso di cucina

Attività o settore Ristorazione Vegan – libro di cucina - salute

2016/2018

Docente di cucina Vegan

Lorenzo de Medici Coking school

▪ Collaborazione con la scuola privata Lorenzo de Medici per lezioni di cucina vegan in inglese ed italiano.

Attività o settore Ristorazione Vegan – Corso di cucina

Giugno/dicembre 2015/2018

Responsabile e Formatore del Progetto Vegan Culinario "Al Verde" e "Vegan Team"

Creatore, responsabile e formatore dello staff dei progetti "Al Verde" e "Vegan Team", che attraverso eventi culturali accompagnati da cene vegan, hanno come obiettivo la diffusione dell'etica Vegan in ogni sua forma.

▪ Chef di cucina e formatore

Attività o settore Ristorazione Vegan – Corso di cucina

Novembre 2015/2017

Ospite Evento - Firenze

VeganDay di Pontedera

- Ospite sul palco con tutorial e uno show cooking

Attività o settore Ristorazione Vegan – Corso di cucina

Aprile/Maggio 2015

Ospite Evento - Firenze

79° Mostra dell'Artigianato di Firenze

- Ospite all'interno dell'evento "Dolci Arti, Antichi Mestieri" nella cornice della 79° edizione della Mostra dell'Artigianato di Firenze, con tre show cooking di pasticceria vegan.

Attività o settore Ristorazione Vegan – Corso di cucina

Aprile 2015/2016

Ospite Evento - Montevarchi

Ethic Street

- Ospite sul palco con tutorial e uno show cooking

Attività o settore Ristorazione Vegan – Corso di cucina

Aprile 2015

Ospite Evento - Firenze

Deep, Flash, Veg!

- Ospite sul palco con tutorial sulle alternative al latte vaccino

Attività o settore Ristorazione Vegan – Corso di cucina

Da Aprile 2015 a Maggio 2015

Docente di cucina Vegan

IPSSAR Buontalenti

- Collaborazione rinnovata con l' IPSSAR Buontalenti di Firenze per lo sviluppo e svolgimento in qualità di docente di un corso di cucina vegan in 5 lezioni (20 ore)

Attività o settore Ristorazione Vegan – Corso di cucina

Da Dicembre 2014

Docente di cucina Vegan

Cooking Class

- In collaborazione con il maestro pasticcere Riccardo Gualtieri la realizzazione di corsi di cucina Vegan in una suggestiva location sulle colline fiorentine, con degustazione di piatti e vini. Il progetto include la partecipazione di altri chef vegan e gluten free.

Attività o settore Ristorazione Vegan – Corso di cucina

Da Aprile 2014 a Giugno 2014

Docente di cucina Vegan

IPSSAR Buontalenti

- Sviluppo e svolgimento in qualità di docente di un corso di cucina vegan in 5 lezioni (20 ore) in collaborazione con l' IPSSAR Buontalenti di Firenze.

Attività o settore Ristorazione Vegan – Corso di cucina

Da Aprile 2014 a Febbraio 2016

Chef Vegan a domicilio e collaborazioni con altre attività

Sfoglia d'autore – Ristorante Le Fate – Pizzeria Sciuè Sciuè - Chef a domicilio in differenti situazioni

- Cucina e pasticceria vegan, attraverso l'organizzazione di cene a casa dei clienti come chef a domicilio, sia attraverso la collaborazione continua con il pastificio Sfoglia d'autore e il Ristorante le Fate e la Pizzeria Sciuè Sciuè con fornitura di dolci, formaggi e pietanze vegane.

Attività o settore Ristorazione Vegan

Da febbraio 1997 a dicembre 2003

Chef e legale rappresentante della società Lidò s.a.s. di Palloni Gabriele & c.

Lidò Club – Lungarno Pecori Giraldi

- La gestione di uno dei locali cult della movida fiorentina negli anni '90 e 2000. Uno dei primi locali di Firenze ad offrire un servizio di Brunch domenicale e un Apericena ricco e abbondante. Il ristorante offriva una cucina fusion, alternando classici della cucina toscana a quella internazionale, oltre ad un rinomato servizio bar di cocktail di qualità e una selezione musicale di alto livello.

Attività o settore Ristorazione e gestione amministrativa

Da ottobre 1996 a Gennaio 1997

Chef presso il disco club Village

Discoteca Village di Rodolfo Banchelli – Campi Bisenzio

- Responsabile della cucina del locale e ideatore del menù. Il locale offriva un servizio ristorante prima della serata disco, che proseguiva poi con l'offerta di piatti stile fast-food di qualità. Il locale ha ospitato serate di livello internazionale con artisti di fama mondiale (es. Boy George).

Attività o settore Chef di cucina

Da settembre 1985 a settembre 1996

da aiuto cuoco a chef responsabile di cucina presso il ristorante La Vecchia Bettola

Alla Vecchia Bettola – Piazza Torquato Tasso - Firenze

- Entrato come aiuto cuoco, in un paio di anni passato a capo partita (primi e secondi piatti) per continuare poi come chef e responsabile degli acquisti e della selezione del personale di cucina e della scelta del menù. Il locale offriva piatti della cucina tradizionale Toscana.

Attività o settore Ristorazione toscana

Da giugno 1984 a settembre 1984

Aiuto cuoco ristorante La Barcaccia

Ristorante La Barcaccia – Via Verdi – Firenze

- Prima esperienza in cucina, durante il periodo di studio. Aiuto cuoco addetto alla preparazione ed ai primi piatti. Il locale offriva una cucina nazionale con specialità toscane.

Attività o settore Ristorazione Italiana**ISTRUZIONE E FORMAZIONE**

Dal 1982 al 1985

Diploma Alberghiero – settore cucinaSostituire con il livello
QEQ o altro, se
conosciuto

Istituto Professionale Alberghiero Aurelio Saffi – Via Mannelli - Firenze

- Diploma alberghiero nel settore cucina e pasticceria, conseguito con una media di 7 ½

COMPETENZE PERSONALI

Lingua madre Italiano

Altre lingue	COMPRESIONE		PARLATO		PRODUZIONE SCRITTA
	Ascolto	Lettura	Interazione	Produzione orale	
Inglese	C1	C1	C1	C1	C1
Corso di approfondimento di lingua inglese nel 1985 alla Elizabeth Johnson Organisation di Southampton					
Francese	C1	C1	C1	C1	B2

Livelli: A1/2 Livello base - B1/2 Livello intermedio - C1/2 Livello avanzato
 Quadro Comune Europeo di Riferimento delle Lingue

Competenze comunicative ▪ possiedo buone competenze comunicative acquisite durante esperienza come volontario per l'associazione Etnie per il dialogo fra le culture, attraverso la quale ho tenuto corsi sull'intercultura e la nonviolenza in scuole medie, superiori ed università oltre ad aver effettuato per motivi umanitari oltre 30 viaggi in varie città del Senegal.

Competenze organizzative e gestionali Possiedo buone competenze organizzative acquisite sia nel campo professionale, con la gestione contemporanea di circa 20 dipendenti durante l'esperienza come socio accomandatario della Lidò s.a.s. Oltre a varie esperienze nel campo sociale con l'organizzazione di vari eventi artistici a scopo benefico, con una partecipazione varia fra i 500 e i 4500 partecipanti.

Competenze professionali ▪ buona della cucina regionale, nazionale ed internazionale, con un approfondimento dato da curiosità e necessità personali della cucina vegetariana e vegana.

Competenze informatiche ▪ buona padronanza degli strumenti Microsoft Office
 ▪ buona padronanza nella gestione dei social network
 ▪ buona padronanza nella navigazione Internet e client di posta elettronica

Altre competenze ▪ Grafica multimediale
 ▪ Elaborazione audio e musicale

Patente di guida A e B

ULTERIORI INFORMAZIONI

Pubblicazioni ▪ Ad oggi tengo una rubrica settimanale di cucina vegan in onda su 7 emittenti radiofoniche italiane.
Presentazioni ▪ Ho collaborato con la rivista di cucina Sale & Pepe Veg edita da Mondadori, la rivista "Cucina Naturale" e la rivista "Vegan Italy" ed ho partecipato come ospite ad alcune trasmissioni regionali di cucina.
Progetti ▪ Ho pubblicato tre libri di cucina vegan "Speriamo che sia Vegan", "Come il calcio sui maccheroni" e "La cucina regionale italiana Vegana" edito da Newton Compton
Conferenze ▪ Ho tenuto differenti presentazioni e conferenze sul tema della cucina e l'alimentazione Vegan (Caffè Paszkowski, BiblioteCaNova Isolotto, Liberi dalla Carne, tre Chef vegan a confronto – Settignano).
Seminari ▪ Realizzato 5 edizioni del Vegan Day di Firenze realizzando cene per oltre 100 persone, due show-cooking e partecipato come ospite a varie edizioni del Ethic Street di Monteverchi e del Vegan day di Pontedera.
Riconoscimenti e premi
Appartenenza a gruppi / associazioni
Referenze

Dati personali Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".