



# Matteo Milandri

CHEF E CONSULENTE  
RESPONSABILE DI CUCINA

## CONTATTI

☎ 349-1197969

✉ teomilandri@gmail.com

🌐 <https://www.linkedin.com/in/matteo-milandri-541a2417a/>

P.IVA 04673580405

## CHI SONO

La passione per il mio lavoro mi ha portato fin da piccolo a muovere i primi passi in cucina. Ambizione e concretezza senza rinunciare a creatività sono le mie caratteristiche. Oggi sono il responsabile della Scuola di cucina di Casa Artusi e mi occupo di organizzazione corsi, ideazione di menu per eventi e cene istituzionali in Italia e all'estero, gestione magazzino e food cost. Credo nel lavoro di squadra e nel valorizzare le competenze di ognuno.

## LINGUE

Italiano - Madrelingua  
Inglese - B1  
francese- A2

## REFERENZE

Disponibili su richiesta.

## FORMAZIONE ACCADEMICA

**Istituto di istruzione superiore "Pellegrino Artusi" Forlimpopoli**

Diploma tecnico dei servizi ristorativi 91/100

**Carpigiani University Bologna**

Corso di gelateria. Il gelato nell'alta ristorazione

## ESPERIENZE LAVORATIVE

**Scuola di cucina Casa Artusi, Forlimpopoli**  
**09/2022-oggi**

Responsabile della scuola di cucina. Docente e coordinatore corsi a calendario, chef e consulente per attività commerciali e istituzionali: corsi personalizzati, team building, formazione aziendale, show cooking, cene e degustazioni di promozione territoriale.

Gestione magazzino e rapporto con i fornitori.

**Roovido-Lumen, Cesena**  
**01/2022-05/2022**

Consulenza per il locale e alla squadra di lavoro su metodi e tecniche di conservazione, cottura degli alimenti, rispetto delle proprietà organolettiche.

**Rosticceria Romagna, Cesena**  
**05/2021-09/2022**

Responsabile del locale. Gestione delle materie prime. Formazione del menu. Gestione del food cost e magazzino. Organizzazione del personale

**Big Bar, Forlì**  
**02/2020-04/2021**

Responsabile di cucina. Creazione del menu. Gestione materie prime. Tapas contemporanee e show cooking all'estero.

**Benso "pubblica ristorazione", Forlì**

**12/2017-20/2020**

**Guida Michelin-Consulenza Chef Piergiorgio Parini**

Responsabile di cucina. Avviamento locale. Condivisione menu con lo chef. Realizzazione di primi piatti e secondi piatti. Sviluppo e lavorazione di prodotti vegetali ed erbe aromatiche.

Partecipazione Al Meni 2018-2019 dove mi occupavo di realizzazione ricette e somministrazione

**Osteria dei frati, Roncofreddo (FC)**

**09/2016-04/2017**

**1 chiocciola slow food**

Sous chef. Responsabile pasticceria e antipasti con particolare attenzione e valorizzazione dei prodotti "Slow food della Regione Emilia-Romagna"

**Ristorante "Il Povero Diavolo" chef Piergiorgio Parini**

**03/2016-09/2016, Torriana (RN)**

**1 stella michelin**

Stage professionale. Gestione e responsabile di antipasti, piatti freddi, pasticceria e piccola pasticceria. Studio e abbinamento di erbe spontanee nelle varie portate. Approfondimento sul mondo vegetale e come valorizzarlo al meglio

**Hotel Palace \*\*\*\*\* Milano Marittima (RA)**

**04/2015-09/2015**

Demi chef primi piatti

**Pasticceria "amore e fantasia" Serramazzone (MO)**

**11/2014-12/2014**

Realizzazione di panettoni e grandi lievitati

**Esperienza all'estero Australia "working holiday"**

**11/2013-11/2014**

Ho vissuto un anno all'estero in Australia occupandomi di ristorazione

Ristorante Criniti's Sydney

Ristorante Garfish Manly Beach (Sydney)

**Hotel Palace \*\*\*\*\* Milano Marittima (RA)**

**stagione estiva 2012, stagione estiva 2013**

demi chef garde manger

**Hotel Laurin \*\*\*\* Selva di Val Gardena Dolomiti**

**11/2012-04/2013**

Responsabile Pasticceria

**Costa Crociere**  
**11/2011-01/2012**

Secondo cuoco di bordo

**Hotel Palace \*\*\*\*\* Milano Marittima (RA)**  
**06/2010-09/2010**

Commis Tournante

**Hotel Aurelia \*\*\*\* Milano Marittima (RA)**  
**06/2009-09/2009**

commis di Pasticceria