

Daniele Allegra

Nato il 9 febbraio 1968 a Ginevra (Svizzera) e residente a Bondo (TN)
(nazionalità italiana).

Coniugato con 2 figli.



Formazione professionale e competenze

Dal 1983 al 1986

Tirocinio di cuoco e ottenimento del Certificato Federale di Capacità (Hôtel des Bergues a Ginevra)

Dal 1986 al 1997

Lavora in vari alberghi nel mondo ***** (Leading Hôtel of the World)

Occupazione di tutti i reparti di cucina come responsabile, necessario sino alla promozione di Chef di cucina del Kulm Hôtel a St. Moritz (Hôtel ***** con gestione di brigata di 40 cuochi)

Dal 1997 al 2004

Chef Gestore del ristorante La Crémère a Ginevra

Dal 2004 ad oggi

Fondatore e Amministratore di GastroChef in Italia

Nel 1994

Partecipa alla Culinary World Cup nella quale vince 2 medaglie di bronzo per:

- Buffet freddo e piatti di ristorazione
- Cucina artistica (sculture in margarina)

Nel 1996

- Ottiene il brevetto Federale di Cuoco in alberghiero e ristorazione gastronomica (Management di cucina)
- Ottiene l'attestato di corso "Cucina sotto vuoto" - Livello esperto

Nel 1998

- Nominato Commissario della formazione professionale Svizzera (revisore della legislazione sulla formazione professionale)
- Nominato esperto di cucina con attestato federale (perito per esami di cuochi, ristoratori, chef)

Nel 2000

- Docente per corsi di formazione teorici a Ginevra (CEPTA centro insegnamento professionale del lavoro artigianale)

- *Gestione dei costi professionali*
- *Conoscenza delle materie prime*
- *Tecnologia Culinaria*

Nel 2003

Membro dell'Accademia Culinaria di Francia

- *Rappresentante alla finale mondiale per nazioni di Arte Culinaria vincendo il premio dell'eleganza.*

Lingue conosciute

Italiano, francese, portoghese, tedesco, inglese