

**FORMATO EUROPEO
PER IL CURRICULUM
VITAE**



INFORMAZIONI PERSONALI

Nome	DI LORENZI MARCO
Indirizzo	STRADA DELLA SELVA GROSSA 1- 61122 PESARO (PU) - ITALIA
Telefono	338.1392666
Web	www.marcodilorenzi.it
E-mail	info@marcodilorenzi.it
Nazionalità	Italiana
Data di nascita	14/05/1978

**COLLABORAZIONI E
INCARICHI ATTUALI**

DA 2004 TITOLARE APCI CHEF ITALIA - ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE CUOCHI ITALIANI www.cucinaprofessionale.com
PRESIDENTE DI COMMISSIONE "OPERATORE DELLA RISTORAZIONE" EAPQ PER LA REGIONE EMILIA ROMAGNA
DA NOVEMBRE 2013 DOCENTE DI CUCINA E PASTICCERIA PRESSO LA SCUOLA DI CUCINA E PASTICCERIA "A TAVOLA CON LO CHEF" - ROMA
DA APRILE 2013 DOCENTE DI CUCINA PRESSO ISCOM – ENTE DI FORMAZIONE CONFCOMMERCIO MODENA
DA MAGGIO 2013 DOCENTE PER SCUOLA "OTTO IN CUCINA" BOLOGNA www.ottoincucina.it

DA OTTOBRE 2013 DOCENTE PRESSO LA SCUOLA DI CUCINA E PASTICCERIA "RED" - CHIETI, PATROCINATA DALLA CAMERA DI COMMERCIO DI CHIETI E DALL'UNIONE CUOCHI ABRUZZESI www.redacademy.it

DIRETTORE DIDATTICO PRESSO FORMACONF – PESARO, CONSORZIO PER LA FORMAZIONE E IL LAVORO PROMOSSO DALLA CONFCOMMERCIO DELLA PROVINCIA DI PESARO E URBINO WWW.FORMACONF.IT

DA 2014 ASSAGGIATORE ONAF (ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORE DI FORMAGGI)

DA 2013 DOCENTE EXECUTIVE MASTER IN HOTEL MANAGEMENT "FOOD & BEVERAGE" PRESSO LA SOCIETA' DI FORMAZIONE SIDA GROUP WWW.MASTERSIDA.COM

DAL 2012 AUTORE DI ARTICOLI GASTRONOMICI E FORMATIVI PER :

www.chiriottieditori.it RIVISTA "INGREDIENTI ALIMENTARI" IN COLLABORAZIONE CON AITA - ASSOCIAZIONE ITALIANA TECNOLOGI ALIMENTARI

www.temaprom.it RIVISTA "ZERO" INTOLLERANZE ALIMENTARI, ALLERGIE, STRESS & BENESSERE

www.eventidop.com

www.buonissimo.it

www.formaggio.it

www.frescopescce.it

www.panoramachef.it

www.newsfood.com

ESPERIENZA LAVORATIVA

- Date 2015 - ATTUALE
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Hotel Perticari – Hotel Nautilus – viale Zara e viale Trieste Pesaro
 - Tipo di azienda o settore Hotel
 - Tipo di impiego Chef Consulente di cucina
 - Principali mansioni e responsabilità
-
- Date 2008 - 2015
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Alexander Museum Palace Hotel – Viale Trieste 20, 61121 Pesaro (PU)
 - Tipo di azienda o settore Hotel
 - Tipo di impiego Chef di cucina
 - Principali mansioni e responsabilità
-
- Date 2004 - 2008
 - Nome e indirizzo del datore di lavoro Diplomat Palace Hotel – Viale Regina Elena 70, 47921 Rimini (RN)
 - Tipo di azienda o settore Hotel
 - Tipo di impiego Chef di cucina
 - Principali mansioni e responsabilità
-
- Date 1999 - 2004

- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità
- Date
- Nome e indirizzo del datore di lavoro
 - Tipo di azienda o settore
 - Tipo di impiego
 - Principali mansioni e responsabilità

Ristorante La Terrazza – P.zza Valbruna 1, 61011 Gabicce Monte (PU)

Ristorante
Chef di cucina

1995 - 1999

Lo Scudiero – Via Baldassini 2, 61121 Pesaro (PU)

Ristorante
Capo partita

PRESTAZIONI OCCASIONALI

Maggio 2016

Show Cooking per Virgilio a Cibus - Parma

Marzo 2016

Consulente per Granarolo in Cina

Maggio 2015

Consulente presso hotel Amati design Bologna

Dicembre 2013

Docente di cucina corso di "Cucina Creativa" organizzato APCI

Novembre 2013

Corso di cucina "Pesce Azzurro" organizzato da Orogel – Cesena
Cooking show "Dolci creazioni al cioccolato e tartufo" – Fiera Nazionale del tartufo di Acqualagna (PU)

Ottobre 2013

Show Cooking "Let's cake" – Modena

Febbraio 2013

Show Cooking Expo Culinaria – Roma

Settembre 2012

Collaborazione per la stesura del ricettario Acetaia Cremonini

Dicembre 2011

Collaborazione per la stesura del ricettario Salumificio Veroni

Novembre 2011

Show Cooking per Olitalia – Sligro in occasione dell'evento Christmas Fair – Eindhoven (Olanda)

Settembre 2011

Collaborazione per la stesura del ricettario Demetra

Giugno 2011

Esperto esterno in Commissione d'esame all'Istituto Alberghiero di Piobbico (PU)

Aprile 2011

Collaborazione con Orogel per la stesura del libro "Il Grande Libro delle Verdure"

Gennaio 2011

Disceples Escoffier International

Ottobre 2010

Collaborazione con Barilla

Settembre 2010

Collaborazione Original Italy

Gennaio 2010

Chef Acqua Hotel Rimini per Coppa del Mondo di Gelateria, Sigep Rimini Fiera

Febbraio 2009

Partecipazione Pianeta Birra per MIA, Rimini Fiera
Chef per kulmbacher, abbinamenti cibo-birra
Agosto 2008
Chef alla manifestazione gemellaggio Pesaro – Europa
Chef al ROF, Rossini Opera Festival
Giugno e luglio 2008
Consulente di cucina e pasticceria per apertura ristoranti italiani
in Astana (Kazakhstan) e Shanghai
Maggio 2008
Consulente di pasticceria per Bontà Più, gastronomia in Pesaro
Febbraio 2008
Chef Surgital per Mia, Rimini Fiera
Novembre 2007
Collaborazione con lo Chef Fabio Campoli presso Sevicol, Nuova
Fiera di Roma
Ottobre 2007
Cene di gala in Vaticano e all'Ambasciata Inglese a Roma
Negli anni 2007 e 2008
Docente di pasticceria per "Mare in Italy" nell'ambito del
territorio regionale
Nel 2006
Docente di cucina per Cescot – Rimini, con i corsi "Nuove
tendenze al bar" e "Finger Food"

COMPETIZIONI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

28.10.2013
Premio della Città di Venezia per la Gastronomia, Edizione 2013
Aprile 2012
1°Classificato "Il miglior piatto alle nocciole d'Italia" – Hotel San
Carlo, Cortemilia (CN)
Novembre 2011
1°Classificato con il dessert al piatto "Sinfonia al Cioccolato"
nella I° Edizione del premio "Chef d'Autore", competizione
gastronomica ideata ed organizzata da Original Italy di Edoardo
Raspelli nel Ristorante Cracco Milano;
2°Classificato Union Europeenne des Gourmets Italia a Cesena
Ottobre 2011
Due medaglie d'argento conseguite con il Team Regione Marche
per la competizione "L'Italia nel Piatto", organizzata per l'Host
2011 a Milano
Ottobre 2009
2°Classificato nel "III Trofeo Regione Puglia" a Bari con
"Insalatina tiepida di spaghetti ai frutti di mare crudi, uva
bianca pugliese e formaggio scaparolo riminese"
Febbraio 2008
2°Classificato con medaglia d'argento nel Campionato Finger
Food, presso TecnoBar & Food, Padova
Maggio 2008
"Premio Apifarfalla" conferito dal Presidente della Provincia di
Pesaro e Urbino Palmiro Uccelli per l'impegno e la promozione
all'estero di prodotti enogastronomici del territorio pesarese
Febbraio 2007
1° Classificato nel "I° Trofeo Regione Puglia" Bit – Milano con il
dessert "Millefoglie di burrata e cioccolato Valrhona con salsa
alle fragole, pomodori confit e salsa alla vaniglia Tahiti"
Marzo 2007
2°Classificato con Medaglia d'argento nella categoria dessert al
piatto a Montecatini

Ottobre 2007

2° Classificato con il Team Italia Cuochi nell'International Kremlin Culinary Cup a Mosca. Chef designato per il centro Italia, esegue piatti regionali promuovendo i vari prodotti del territorio pesarese come il tartufo di Acqualagna, il Visner, il formaggio di fossa di Talamello, l'olio di Cartoceto

Novembre 2006

Medaglia di bronzo con il Team regionale modenese nella manifestazione Expo Gast in Lussemburgo alla quale interviene come Pastry Chef

Ottobre 2006

1° Posto in assoluto con il Team Italia Cuochi nell'International Kremlin Culinary Cup a Mosca: una medaglia d'oro, due d'argento e una di bronzo nelle categorie cucina calda, pasticceria, finger food e appetizer

Ottobre 2005

Conquista con il Team Italia Cuochi nell'International Kremlin Culinary Cup a Mosca una medaglia d'argento e tre di bronzo

Ottobre 2005

1° premio nel concorso "Il panino dell'anno" organizzato da Bargiornale nel prestigioso Shangri-La Hotel di Singapore, conquistato con uno snack a base di gamberi grigliati avvolti nel guanciale, con curry e coriandolo fresco

Febbraio 2005

Cinque medaglie d'argento e tre di bronzo conquistate a Instambul

Febbraio 2004

Due diplomi di merito e tre medaglie di bronzo conquistate a Istanbul – Competizioni Internazionali

Maggio 2001

3° Classificato al concorso dell'Asparago Verde d'Altedo a Castel Bolognese con il piatto "Maltagliati all'astice e asparagi"

Maggio 1995

1° Classificato al concorso "Carlo Ricco" presso l'Istituto Alberghiero "S. Marta" di Pesaro con un vassoio di pesce "trota Valle dei Laghi"

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

- Date 1995
- Nome e tipo di istituto di istruzione o formazione Istituto Alberghiero S. Marta – Strada delle Marche 1, 61121 Pesaro (PU)
- Qualifica conseguita Diploma di qualifica professionale "Addetto ai servizi alberghieri di cucina"
- 1998
- Stage presso Four Season Hotel Milano – Via Gesù 6/8, 61121 Milano (MI)
- 1998
- Corso di cucina creativa e decorazioni artistiche presso Istituto Superiore e Arti Culinarie Etoile – Sottomarina di Chioggia (VE)

**CAPACITÀ E COMPETENZE
PERSONALI**

MADRELINGUA

ITALIANO

ALTRE LINGUE

INGLESE, FRANCESE

- Capacità di lettura
- Capacità di scrittura
- Capacità di espressione orale

Buona, buona

Buona, buona

Buona, buona

CAPACITÀ E COMPETENZE
RELAZIONALI

Ottima capacità di lavorare in team, predisposizione ai rapporti interpersonali, ottima capacità di comunicazione e insegnamento

CAPACITÀ E COMPETENZE
ORGANIZZATIVE

Ottima capacità di organizzare e gestire progetti individualmente o in gruppo, ottima capacità di gestione e coordinamento del personale, competenza nella gestione del food cost e degli acquisti

CAPACITÀ E COMPETENZE
TECNICO/INFORMATICHE

Buona conoscenza PACCHETTO OFFICE

HOBBY

Lettura e sport

PATENTE O PATENTI

Tipo B

IN FEDE