

# PINO SACCHERI

---



Διεύθυνση κατοικίας : Αθήνα: Κυμοθόης 40, Υμηττός

Τηλ. Επικοινωνίας : +30 2109760608 | +30 6947486772

Email: pinosaccheri@gmail.com

Ημ/νια γεννήσεως : 02-12-1964

Εθνικότητα: Ιταλική

## **ΠΡΟΥΠΗΡΕΣΙΑ:**

- **6/2018 – 9/2018 Επαγγελματική Εμπειρία: Μύκονος - Κάιρο →  
Υποστήριξη & συμβουλευτική σε άλλα Restaurant**
  - Οργάνωση και λειτουργία κουζίνας
  - Διοίκηση και έλεγχος ομάδας Chefs με κατανομή αρμοδιοτήτων ανά είδος menu and dishes
  - Επιλογή προϊόντων και προμηθευτών υλικών

**Head Chef – Familia Restaurant – Μύκονος**

**Head Chef – Alegro Restaurant – Μύκονος**

**Head chef – Lutos Restaurant – Μύκονος**

**Head chef – Concha Playa Restaurant – Κάιρο**
- **11/2017 – 5/2018 Επαγγελματική Εμπειρία: Αθήνα →  
Συμμετοχή στην τηλεοπτική εκπομπή “Hell Kitchen” του  
ANT1**
  - Οργάνωση και λειτουργία προμηθειών
  - Διοίκηση και έλεγχος ομάδας Chefs με κατανομή αρμοδιοτήτων ανά είδος menu and dishes
  - Επιλογή προϊόντων και προμηθευτών υλικών

- **6/2017 – 6/2018 Επαγγελματική Εμπειρία: Αθήνα →**  
**Υποστήριξη & συμβουλευτική στο Κέρος Seafood Restaurant**
  - Οργάνωση και λειτουργία Κουζίνας
  - Διοίκηση και έλεγχος ομάδας Chefs
  - Δημιουργία μενού
  
- **5/2017 – 9/2017 Επαγγελματική Εμπειρία: Μύκονος →**  
**Υποστήριξη F&B σε 5\* Boutique Hotel και ταυτόχρονη λειτουργία Mediterranean & Restaurant and Pool / beach dishes επιχείρησης και συμβουλευτική σε άλλα Restaurant**
  - Οργάνωση λειτουργίας και αρμοδιότητες ανά πόστο με πρότυπο τα διεθνή standards
  - Room Service – Beach Service and menu - Extra events and Privet Dinner events
  - Διοίκηση και έλεγχος ομάδας F&B
  - Ανάπτυξη και δημιουργία Restaurant in Hotel Business
  
- **2010 – 2016 Επαγγελματική Εμπειρία : Αθήνα →**  
**Μέτοχος & Head of Chefs ανάπτυξη δύο εστιατορίων με πολύ υψηλό επίπεδο προτάσεων και γεύσεων & συμβουλευτική σε άλλα Restaurant**

*Head Chef/Μέτοχος - AI Νικόλας Καλλιθέα*

*Head Chef/Μέτοχος - Rafale Βουλιαγμένη*

*Head chef / Επιμέλεια καταλόγων Ξενοδοχείο 5\* “Cretan pearl” Χανιά*

*Head chef / Επιμέλεια καταλόγων / Μέτοχος Golf club/T-square εστιατόριο Γλυφάδα*
  
- **2007 - 2010 Επαγγελματική Εμπειρία : Αθήνα →**  
**Ιδιοκτήτης ανάπτυξη επιχείρησης και συμβουλευτική σε άλλα Restaurant**

*Head Chef/ Ιδιοκτήτης - Segredo da Pino – Βούλα*

- **1996 – 2007 Επαγγελματική Εμπειρία : Αθήνα →**  
**« Οργάνωση και λειτουργία 2 νέων μονάδων**  
**Κολωνάκι – Κεφαλάρι ‘Πρυνταείο Brand’**
  - Οργάνωση και λειτουργία εστιατορίου επιλογή προσωπικού
  - Διοίκηση και έλεγχος ομάδας Chefs με κατανομή αρμοδιοτήτων ανά είδος menu and dishes
  - Επιλογή προϊόντων προμηθευτών & υλικών
  - Δημιουργία νέων προτάσεων συνδυάζοντας την προηγούμενη εμπειρία και την γνώση λειτουργίας από Ν. Υ και Μύκονο

**Head Chef - Πρυνταείο Εστιατόριο Κολωνάκι**

**Head Chef - Πρυνταείο Εστιατόριο Κεφαλάρι**

- **5/1994 - 5/1995 Επαγγελματική Εμπειρία : Μύκονος →**  
**Υποστήριξη F&B στο Hotel 5\* Boutique και ταυτόχρονη**  
**λειτουργία του VIP Mediterranean restaurant**
  - Οργάνωση και λειτουργία F&B ξενοδοχείου
  - Room Service – Pool service - Extra events and Privet Dinner events
  - Διοίκηση και έλεγχος ομάδας F & B - καθορισμός μισθοδοσίας
  - Οργάνωση λειτουργίας και αρμοδιότητες ανά πόστο με πρότυπο τα διεθνή standards 5 stars Boutique Hotel
  - Ανάπτυξη και δημιουργία Restaurant in Hotel Business πρώτη φορά στην Μύκονο – Καινοτομία στην λειτουργία προώθηση και προβολή στον νησί και στην Αθήνα
  - Μετοχική σχέση στο Restaurant του ξενοδοχείου

**Head Chef - Hotel Princess of Mykonos**

**Head Chef - Restaurant Da Pino Mykonos**

- **9/1993 & 5/1994 Επαγγελματική Εμπειρία : New York →  
Ιταλική και διεθνή κουζίνα new Urban style**
  - Οργάνωση και λειτουργία εστιατορίου επιλογή προσωπικού
  - Διοίκηση και έλεγχος ομάδας Chefs με κατανομή αρμοδιοτήτων ανά είδος menu and dishes
  - Επιλογή προϊόντων και προμηθευτών υλικών
  - Δημιουργία νέων προτάσεων συνδυάζοντας Italian & Urban Style
  - Ανάπτυξη νέων γευστικών προτάσεων σε πάστα και γλυκό
  - Διαμόρφωση menu για έτος 1995 το οποίο διήρκησε για άλλα 4 χρόνια σχεδόν το ίδιο στο 80%.

**Chef and head of Chef - Da Silvano Restaurant of New York USA**

- **1981- 1993 Επαγγελματική Εμπειρία: Ιταλία →  
Η απόλυτη γνώση της Ιταλικής κουζίνας**

**Κουζίνα & Εστιατόριο - F&B capabilities & knowledge**

- Επιλογή προσωπικού ( σύμφωνα με το είδος της επιχείρησης και στόχους επιχειρηματία)
- Διαμόρφωση Menu στηριζόμενο στο στυλ και ύφος της επιχείρησης )
- Έλεγχος και επιλογή υλικών
- Διακόσμηση – σερβίρισμα
- Εβδομαδιαία αναφορά και έλεγχος αποθήκης
- Διοίκηση και έλεγχος μαγείρων
- Κατανομή αρμοδιοτήτων και ρολών σύμφωνα με το στόχο της επιχείρησης

**Σεφ Μαθητευόμενος – Πρακτική εξάσκηση  
(Ditta Fabbri Giancarlo - Μιλάνο Ιταλία)**

**Chef & Head of Chefs**

- Ditta Fabbri Giancarlo - Μιλάνο Ιταλία
- S.R.L. Il Peschereccio – Μιλάνο Ιταλία
- S.P.A. Hotel S.Paolo – Ολμπια Σαρδηνία
- S.R.L. Il Peschereccio – Μιλάνο Ιταλία
- S.R.L. Ristorante Arlecchino – Σιρακούζα Σικελία
- Ditta Morale Vincenzo – Σιρακούζα Σικελία
- S.R.L. Ristorante Arlecchino - Σιρακούζα Σικελία
- S.R.L. ELFA Ristorante Hotel Federico Secondo – Ανκόνα Ιταλία
- SOC.COOP. Tropical Club de Nobile – Σιρακούζα Ιταλία

### **Consultant Chef in Mykonos**

- *Alegro Restaurant*
- *Lotus Restaurant & Bar*
- *Familia Restaurant*

### **ΠΡΟΣΩΠΙΚΕΣ ΔΙΑΚΡΗΣΕΙΣ:**

- *2018 Chef της χρονιάς – Estiatoria.gr Premium Awards*
- *2010 Εστιατόριο Αι-Νικόλας – Gourmet Βραβείο*
- *1999 Εστιατόριο Πρυτανείο – New Time Βραβείο*
- *1998 Εστιατόριο Πρυτανείο – Gourmet Βραβείο*
- *1997 Εστιατόριο Πρυτανείο – Michelin Βραβείο*
- *1992 Εστιατόριο Federico II di Jesi – Michelin II Βραβείο*
- *1988 Εστιατόριο Arlecchino – Michelin Βραβείο*
- *1986 Εστιατόριο Il Peschereccio - Gambaro Rosso Βραβείο*

### **ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ – ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ:**

- *1981 Λύκειο Μαγειρικής Scuola Alberghiera*
- *Seminars and Congresses in F&B 2002-2008*

### **ΓΛΩΣΣΕΣ:**

- *Ιταλική (Μητρική)*
- *Ελληνικά (Καλά)*
- *Αγγλικά (Καλά)*
- *Ισπανικά*