

SAMUELE BANI

- Cell: +39/ 3386238573 (I)
- Cell: +45/ 22 89 76 83 (DK)
- Email: samuchef@yahoo.it

EXPERIENCE

- ▶ Chef de Cuisine
- ▶ Consultant for kitchen architecture
- ▶ Knowledge of vegetarian and macrobiotic diets
- ▶ Italian style, Mediterranean style, French style
- ▶ Pastry kitchen
- ▶ Knowledge of farming

- 2012 - ■ **PASTA FRESCA, Odense, Denmark**
Chef de Cuisine, Consultant for kitchen architecture and design
FREE LANCE:
Food for receptions and parties
- 2011 - 2012 ■ **SIMONCINI VIN RESTAURANT, Odense, Denmark**
Chef de Cuisine
- 2009 - 2011 ■ **RISTORANTE NAVEDANO, Como, Italy**
Sou Chef
- 2008 - 2009 ■ **RISTORANTE ACCADEMIA, Beau-Rivage, Lausanne, Swiss**
The Leading Hotel of the World
Chef de Partie
- 2007 - 2008 ■ **RISTORANTE LA GRAPPE D'OR, Palace Hotel, Lausanne, Swiss**
The Leading Hotel of the World
Sou Chef
- 2001- 2007 ■ **AGRITURISMO CASCINA BARACCA , Gambolò, Pavia**
Chef de Cuisine, Consultant and manager
- 1991 - 2001
Summer season ■ **GRAND HOTEL VILLA D'ESTE, Cernobbio, Como Italy**
The Leading Hotel of the World - www.villadeste.com
 - ▶ 1998 - 2001: Chef de Partie, Restaurant Grill
 - ▶ 1995 - 1996: Commis de Cuisine, Restaurant Grill
 - ▶ 1994: Commis de Cuisine - Principal Restaurant
 - ▶ 1991-1993: Trainee
- 1999 - 2001
Winter season ■ **TSCHUGGEN GRAND HOTEL, Arosa, Swiss**
The Leading Hotel of the World
Chef de Partie, Italian Restaurant La Vetta
- 1997 - 1998 ■ **CONSCIENTIOUS OBJECTOR**
Obligatory military service, as a conscientious objector at Ancora, a centre for handicap people, Como Italy.
- 1996 - 1997
Winter Season ■ **RESTAURANT AL CEPPO, Roma, Italy**
Commis de Cuisine
- 1995 - 1996
Winter Season ■ **RESTAURANT SANT'ABBONDIO, Lugano, Swiss**
Commis de Cuisine

1994 - 1995
Winter Season

■ **TSCHUGGEN GRAND HOTEL, Arosa, Swiss**
The Leading Hotel of the World
Commis de Cuisine - Principal Restaurant

1993 - 1994
Winter Season

■ **IL CATTURANINO, Madonna di Campiglio, Italy**
Commis de Cuisine

EDUCATION

1991 - 1993

PRIVATE SCHOOL AT 'RISTORANTE VILLA D'ESTE'
The Leading Hotel of the World - www.villadeste.com

Practical and theoretical Courses

LANGUAGES

Italian	▶	Mother tongue
French	▶	Good
English	▶	Middle

I LIKE...

- ▶ Photography
- ▶ Running and swimming
- ▶ Mountain
- ▶ Meeting new people and cultures
- ▶ Reading
- ▶ Healthy and natural style

PERSONAL INFO

Italiener
born on the 04th.09.1977

ristoranti
VILLA D'ESTE

ATTESTATO DI FREQUENZA

Con il presente documento attestiamo che il Signor

SAMUELE BANI

nato a Como il 4/09/77 e residente a Como in Via Campagna 5
ha frequentato il corso alberghiero biennale di

CUCINA

presso la nostra Società

dal 02.11.91 al 10.03.92 corso teorico

dal 15.04.92 al 30.10.92 corso pratico

dal 10.01.93 al 31.03.93 corso teorico

Si rilascia il presente certificato per gli usi consentiti dalla Legge.

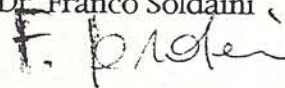
Il Direttore Generale

Marco Sorbellini



Il Direttore del Corso

Dr. Franco Soldaini



Cernobbio, 31 Marzo 1993



ristoranti VILLA D'ESTE s.r.l.
via Regina, 40 - 22012 Cernobbio (Como)
tel. 031/511471-512471 - fax 031/512027

cap. soc. lit. 600.000.000
reg. trib. Como 21289 - c.c.i.a.a. 208182
p. iva 01682810138



6924 SORENGO-LUGANO - VIA FOMELINO 10 - Tel. 091 / 993 23 88 - Fax 091 / 994 32 37

CERTIFICATO DI LAVORO

COGNOME: BANI
NOME: SAMUELE
DATA DI NASCITA: 4.9.1977
DOMICILIO: 22100 COMO, ITALIA
FUNZIONE: ENTREMETIER
DAL: 5 DICEMBRE 1995
AL: 14 APRILE 1996

Il Signor Bani si è dimostrato una persona con ottime capacità in posizione di Entremétier. Ha dato prova di essere un collaboratore serio, disciplinato e laborioso soddisfacendo appieno le nostre esigenze.

Il Signor Bani è sempre stato corretto e cordiale nei confronti dei suoi compagni di lavoro e superiori.

Lascia il suo impiego presso di noi di sua spontanea volontà ed è facendogli i nostri migliori auguri per il suo futuro che lo raccomandiamo fermamente.

RISTORANTE SANTABBONDIO

Martin e Lorena Dalsass

Sorengo, 14 aprile 1996

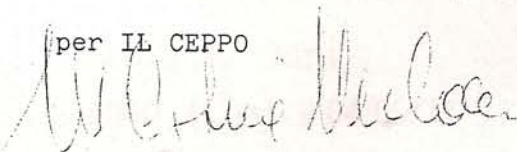
Al Ceppo

Roma li 4 Maggio 1997

Il Sig. Samuele Bani ha lavorato presso la ns. azienda dal dicembre 1996 ad Aprile 1997 con ottimo profitto e ottimo impegno come comis di cucina.

Siamo soddisfatti del suo lavoro.

per IL CEPPPO

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'M. Bani', written over the typed text 'per IL CEPPPO'.



VILLA D'ESTE

Si attesta che il Signor / la Signora

Samuele Bani

nato a **Como (Co)** il **04/09/77**

ha prestato servizio presso i nostri ristoranti

con qualifica di **Cuoco Capo Partita**

dal giorno **04/04/98**

al giorno **03/11/98**

Il Direttore
Claudio Ceccherelli

Cernobbio, 5 novembre 1998.



Ristoranti Villa d'Este S.r.l.
Via Regina, 40 - 22012 Cernobbio (Como)



TSCHUGGEN GRAND HOTEL

CH-7050 AROSA / SCHWEIZ

Zeugnis

Hiermit bestätigen wir, dass Herr Samuele Bani, geboren am 4. September 1977, von Como/It, vom 14. Dezember 1999 bis zum 29. März 2000 erneut in unserem Haus als

Chef de Partie „La Vetta“

tätig war.


In dieser Funktion wurde Herr Bani bereits zum zweitenmal in unserem italienischen Erstklass-Restaurant mit 40 Sitzplätzen eingesetzt.

Die Mitarbeit von Herr Bani beschränkte sich diesen Winter nicht nur auf die Zubereitung, sondern auch auf die Gestaltung von Karten und Menus. Er hat ein fundiertes Fachwissen, ein gutes Arbeitsverständnis und arbeitet speditiv und kompetent. Sein Verhalten Vorgesetzten und Mitarbeitern gegenüber war jederzeit freundlich und stets korrekt.

Ansonsten bestätigen wir in jeder Hinsicht das Zeugnis der vergangenen Saison.

Herr Bani verlässt uns infolge Saisonende, frei von jeglichen Verpflichtungen. Wir danken ihm an dieser Stelle für seinen Einsatz und würden uns sehr freuen, ihn auch im nächsten Winter zu unseren Mitarbeitern zählen zu dürfen. Für die Sommersaison in der Villa D'Este am Comersee wünschen wir ihm alles Gute, viel Glück und Erfolg.

TSCHUGGEN
GRAND HOTEL



Daniel J. Ziegler
Direktor



Daniel Mariotto
Küchenchef

Arosa, den 29. März 2000



Swiss Deluxe Hotels



TSCHUGGEN GRAND HOTEL

CH-7050 AROSA / SCHWEIZ

Zeugnis

Attestiamo volentieri che il Sig. Samuele Bani, nato a Como il 04 Settembre 1977 é stato di nuovo presso di noi dal 06 Dicembre 2000 fino al 25 Marzo 2001 come

Capo partita, "LA VETTA"
Ristorante di 1° classe, con 40 posti

Il Grand Hotel Tschuggen 5 stelle è consorziato del "The Leading Hotels Of the World" e "Swiss Deluxe Hotel" con 133 camere e suites eleganti, moderna sala congressi per 30 persone, 3 ristoranti à la carte, un ristorante a metà pensione, bar/dancing con musica dal vivo, negozio sportivo e asilo infantile.

E' già il terzo inverno che il Sig. Bani opera presso di noi come Capo partita "La Vetta" occupandosi della preparazione e della programmazione del menu, con prodotti freschi come verdure, funghi e insalate, salse preparate a mano, minestre, preparazione di pesce, carne e dolci.

Noi possiamo confermare che siamo molto soddisfatti del suo operare.

Il Sig. Bani ci lascia per fine stagione, libero da ogni impegno.

Noi lo ringraziamo per il Suo lavoro e saremo molto contenti di averlo con noi anche la prossima stagione invernale.

Gli facciamo i nostri migliori auguri per il suo prossimo impegno a Villa D' Este di Como.

TSCHUGGEN GRAND HOTEL


Daniel J. Ziegler
Direktor


Daniel Mariotto
Chef des cuisines

Arosa, den 25. März 2001



VILLA D'ESTE

ATTESTATO DI SERVIZIO

Si certifica che Samuele Barni

ha prestato servizio presso Villa d'Este

dal 01 Aprile 2001 al 31 ottobre 2001

in qualità di Cuoco Capo Partita

Samuele ha dimostrato impegno e

buona volontà dando piena

soddisfazione a questa Direzione

Il Direttore

Claudio Ceccherelli

Villa d'Este S.p.A