



Paolo Dalicandro

Via Flaminia 714, Roma
Mobile +3393263692
E mail chefdalicandro@gmail.com
Web www.chefdalicandro.it

Social media [chefdalicandro](#)



Dove e Come - Formazione

2011 Novembre	Frequenta il corso FoodCost realizzato da Alessandro Moretti Food & Beverage Manager - Sheraton Golf Roma
1999 Ottobre	Stage presso il ristorante El Bulli di Ferran Adrià - Girona, Spagna
1996 Settembre	Diploma di scuola professionale con qualifica di Cuoco presso la scuola A tavola con lo chef – Roma (Docente del corso professionale di cuoco chef Antonio Scullo). Assistente - dopo il diploma - presso la scuola, per gli chef: Fabio Tacchella, Marco De Vita, Antonio Chiappini, Mario Quattrucci, Piergiorgio Giorilli, Alessandro Borghese, Alberto Ciarla.
1993	Diploma di scuola superiore in "Elettronica e telecomunicazioni" presso l'istituto Max Plank
Lingue straniere	Inglese (scritto e orale)

The Core Business – Non solo Personal Chef

2005 ad oggi	Gestisce una Ditta Individuale che si occupa di: <ul style="list-style-type: none">• Cene a domicilio ed eventi in Italia e all'estero per società, case private, sedi diplomatiche, accademie, negozi di design e moda e gallerie d'arte;• Consulenze per ristoranti, cocktail bar, gastronomie per ideazione menù, gestione cucina e sala;• Corsi di cucina professionale, a domicilio, kitchen training e show cooking
--------------	---

Gli Piace Insegnare – Conoscere è incontro

2013 Gennaio ad oggi	Docente per il primo corso professionale dedicato alla figura del personal chef presso la scuola <i>A tavola con lo chef</i> .
2011 Ottobre	Formatore per dimostratori aziendali (Fissler, Lekuè, WMF, ISI, Cuore di, De Buyer, Sous Vide roner, Fiskar)
2011 Gennaio ad oggi	Docente di corsi amatoriali e professionali presso la scuola <i>A tavola con lo chef</i> .
2009 - 2012	Docente e responsabile di alcuni eventi per Anice Verde. (Catering e scuola di cucina - Trani) di Pasquale Procacci Leone. Cura inoltre gli show cooking presso la manifestazione Bari Sposa (dal 2010 al 2012) con lo chef Mattia Poggi.

TV, Web e Tante Foto – Spaziare senza sosta

2013 Ottobre - Novembre	Cura la scelta delle ricette e partecipato alle riprese come chef dei video per l'apertura del portale tematico sul cibo Agrodolce.it
2011 Febbraio	Cura con il filmmaker Tommaso Valente un progetto sui mercati romani con l'edizione di un numero zero.
2007	Partecipa ad alcune puntate del programma Cucinare facile su Alice tv.
2005 Dicembre	Food stylist, realizzazione di finger food e diversi allestimenti gastronomici a scopo promozionale e pubblicitario, con la collaborazione del fotografo Francesco Toiati – Agenzia Toiati e del filmmaker Tommaso Valente.
2004 Gennaio – 2005 Gennaio	Partecipa al programma La prova del cuoco su Rai Uno, condotto da Antonella Clerici, con frequenza quindicinale.
2002	Partecipa a due puntate per il canale tematico del Gambero Rosso.

Fate Una Domanda – Consulenze

2012 Maggio	Consulente per ristorante 692 Osteria&Baretto: cura l'apertura della nuova osteria (creazione menù, gestione sala e cucina) e per il cocktail bar cura la linea food per i cocktail – Roma.
2011 Ottobre	Consulente per la sala da tè Babington's –Roma.
2008 Gennaio ad oggi	Executive chef per il catering Magnolia Eventi
2006 Ottobre	Consulente per la sala da tè Flaneur – Roma
2005 Settembre – 2006 Ottobre	Consulente a Roma per l'osteria romana Il Bocconcino e per il ristorante Tribeca café.
2004 Ottobre	Consulente per il ristorante l'Antico Mulino Veio –Roma.
2001 Settembre	Consulente per il ristorante Baba – Roma.

Primi Anni - Le Cucine Romane

2005 Gennaio - Marzo	Collabora come responsabile della partita degli antipasti con lo chef Antonio Sciullo presso il George's Restaurant - Roma per la nuova apertura.
2002 Settembre - 2004 Settembre	Cura l'apertura del ristorante Roscioli - Roma e gestisce la cucina con qualifica di responsabile.
2001 Ottobre - 2002 Giugno	Cura l'apertura del ristorante F.I.S.H - Roma, con qualifica di responsabile della cucina.
1999 Novembre - 2001 Giugno	Cura l'apertura Ristorante Del Frate -Roma, con qualifica di responsabile della cucina.
1998 Maggio - 1999 Settembre	Capo brigata presso il ristorante Gusto -Roma.
1997 Settembre - 1998 Marzo	Capo partita presso il ristorante Alberto Ciarla - Roma.

Nel Tempo Libero

2001 Gennaio ad oggi	Una grande passione per la musica scozzese e la cornamusa tanto che ha gestito gli eventi della "City of Rome Pipe Band" - band di cornamuse scozzesi a Roma fino al 2012, ed è anche tra gli elementi delle banda come suonatore di cornamusa scozzese. Medioevo (armi bianche), Natura (escursionismo, arrampicata), fumetti.
----------------------	--

Il presente Curriculum Vitae si rilascia ai sensi delle disposizioni contenute nelle seguenti leggi italiane: D.P.R. 445/2000; D.Lgs. 196/2003.