



**Curriculum Vitae Europass**  
**di Claudio Menconi chef decoratore**

**Informazioni personali**

Cognome(i)/Nome(i)	<b>MENCONI Claudio</b>		
Indirizzo(i)	Via G. Puccini, 66 55051 Barga (LU)		
Telefono(i)	0583/710021	Mobile:	3384029885
Fax			
E-mail	<a href="mailto:posta@claudiomenconi.com">posta@claudiomenconi.com</a>	web:	<a href="http://claudiomenconi.com">claudiomenconi.com</a>
Cittadinanza	Italiana		
Data di nascita	28/07/1958		
Sesso	m		

**Esperienza professionale**

- Ristorante “Rustichello” di Migliarino Pisano (Oscar della cucina italiana nel 1975)
- Hotel “ Capannina di Franceschi” Forte dei Marmi;
- Hotel “Principe di Piemonte” di Viareggio;
- Hotel “Il Ciocco” di Barga;
- U.S.L. n. 2 di Lucca in qualità di coordinatore di cucina;
- dal 1991 ad oggi è tecnico di cucina presso l’Istituto Alberghiero di Barga;
- negli anni scolastici 2007/8 e 2008/9 ha ricoperto l’incarico di docente di cucina nella sezione serale del corso degli adulti
- è regolarmente iscritto ai registri regionali come docente di cucina per i corsi di formazione

- svolge attività di consulenza professionale ad importanti e qualificate strutture alberghiere toscane e non

-

HA svolto attività di consulente artistico / testimonial / per la ditta “ **Brandani Gift Group**

Svolge attività di consulente artistico / testimonial / , per la ditta **Paper Lynen**

Date

Lavoro o posizione ricoperti      Chef di cucina, tecnico della ristorazione, Docente di cucina , consulente alimentare, esperto della ristorazione in tv.

Nome e indirizzo del datore      I.P.S.S.A.R. di Barga via dell’acquedotto N 4 Barga Lucca

Tipo di attività o settore      Ristorazione, cucina decorativa e campo alimentare

**Istruzione e formazione** Nel 1977 consegue il diploma di qualifica di Scuola Alberghiera ad indirizzo cucina presso l'Istituto Professionale di stato "G. Minuto" di Marina di Massa. Successivamente consegue il diploma di maturità di "Tecnico della Ristorazione" presso l'Istituto Professionale di Stato "F. Martini" di Montecatini Terme con la votazione di 50/60.

Ha conseguito la specializzazione in "**Intaglio e scultura vegetale**" (corso della Federazione Italiana Cuochi tenuto dalla Principessa indiana Sumitra Nadarin). In oltre ha conseguito la specializzazione in **scultura del ghiaccio** presso L'Accademia Superiore di cucina "ETOILE" di Venezia

**Titolo della qualifica rilasciata** diploma di qualifica di Scuola Alberghiera ad indirizzo cucina presso l'Istituto Professionale di stato "G. Minuto" di Marina di Massa.

diploma di maturità di "Tecnico della Ristorazione" presso l'Istituto Professionale di Stato "F. Martini" di Montecatini Terme con la votazione di 50/60.

**Principali tematiche/competenze professionali possedute** Esperto in cucina tipica Toscana e cucina internazionale , scultura dei vegetali, prodotti caseari e salumi, cucina decorativa

**Livello nella classificazione nazionale o internazionale**

- *Presidente Provinciale (Lucca) e Consigliere Nazionale dal 1990 al 1993 F.I.C.*
- *Vice Presidente Prov. (Lucca) dal 1997 al 2001.F.I.C.*
- *Presidente Vicario Prov. ( Lucca) dal dicembre 2002 al2008.F.C.I.*

*Socio ad onorem della ass. cuochi di Firenze*

**Madrelingua(e)** **Italiano**

Altra(e) lingua(e)	Conoscenza base della lingua Francese				
	Comprensione	Parlato		Scritto	
Autovalutazione	Ascolto	Lettura	Interazione orale	Produzione orale	
Livello europeo (*)					
Lingua	b	m	m	m	s
Lingua					

(\*) Quadro comune europeo di riferimento per le lingue

Capacità e competenze organizzative

*Ha curato la coreografia dei tavoli da buffet di cinque chefs stellati (ligles Coreli Bruno Barbieri, Pitero Leman ecc.), nel dinner di gala di Sapor Bio 2008 (manifestazione internazionale sui prodotti biologici, organizzata da Marco Columbro e Stefania Santini).*

*Dal 2006 ad oggi collabora con la ditta "BRANDANI GHIF GROUP" in qualità di testimonial*

Capacità e competenze tecniche didattiche

Ha collaborato con gli Istituti Alberghieri di Marina di Massa, Torino e Montecatini Terme diverse agenzie di formazione in qualità di Esperto in Decorazioni

Capacità e competenze informatiche

Conoscenza del sistema operativo Window

Conoscenza del sistema operativo Mac

Capacità e competenze artistiche

**Ha partecipato alle sotto indicate Trasmissioni televisive afferenti l'alimentazione e l'arte culinaria**

## RAI UNO

“Uno Mattina Estate” edizione 2002 (condotto da Rodolfo Baldini )

Uno Mattina 2002/2003 con Roberta Capua “anche l’occhio vuole la sua parte”( n° 42 puntate)

Uno Mattina Estate”2003 condotto da Franco Di Mare, Sonia Grey ( N °13 puntate)

UnoMattina edizione 2003/2004 sempre al fianco di Roberta Capua (n°32 puntate)

UnoMattina Estate 2004 a fianco di Sonia Grey e Franco di Mare (N°12 puntate)

UnoMattina inverno 2004/5 (N°11 puntate)

UnoMattina estate 2005 al fianco di Caterina Balivo( n 3 puntate )

UnoMattina 2005/6 condotto da Eleonora Daniele (n 5 puntate)

UnoMattina 2006/7 condotto da Eleonora Daniele ( 7 puntate)

UnoMattina 2008/9 “ “ “ “e Michele Cocuzza ( 6 puntate)

**La Prova del cuoco N° 40 puntate** ( 2008, 2009, 2014, 2016, 2018)

*Linea verde “orizzonti” N°5 puntate(2007/8)*

**Occhio alla spesa 2010, Occhio alla spesa 2011, occhio alla spesa 2012**

**Soliti ignoti** condotto da F.Frizzi 2011

**RAI DUE** “Visite a domicilio” condotto da Carmen Lasorella, TG2 “Costume e Società”

“**In Famiglia**” con Tiberio Timperi, **Pazza Grande**” condotto da G. Magalli (dic.2008,2009) **Insieme sul due**” ( dicembre 2008) “**fatti vostri**” condotto da G.Magalli (dicembre 2011 -12)

**Tutor ufficiale “ Detto Fatto”** condotto da Caterina Balivo ( 2015 2016)

**RAI TRE “Cominciamo Bene”** condotto da F.Frizzi (Dic. 2006, dic 2007, dic. 2008) )

**reality** CANALE 11 “FOX INTERNATIONAL“ (televisione Americana): partecipazione per 23 puntate in qualità di Chef-attore al reality-show “Dream-Date”-“ Joe Millionaire” per conto della Rocket Scienze Laboratories di Los Angeles.

- *Ha prestato consulenza artistica nel film :*

“*IL QUADERNO DELLA SPESA*”. Regia di Tonino Cervi con Gabriele Lavia, Emanuela Muni, Domiziana Giordano, Andy Luotto

pubblicazioni

*Ha scritto i seguenti libri*

“*Un pizzico di sale... e un pizzico di pepe...*” edito PLAN

**Prefazione di Francesco Guccini e vignette di Sergio Staino**

*Presentato al Caffè della Versiliana dal giornalista Romano Battaglia.*

***Vincitore del premio letterario : “Bancarel’Vino 2005”***

***Vincitore del premio letterario : ” Renato Ramponi 2005”***

“ *Sculptured Food* “

-“*Come trasformare il cibo in opera d’arte*”,

*Editore:* Maria Pacini Fazzi. *Con prefazione di Roberta Capua*

“ ***CATERINO***” ***Romantico duello in punta di forchetta***”

*Scritto a quattro mani con Simone Togneri*

*Edito da BRANDANI e presentato a “STRISCIA LA NOTIZIA”*

-

*Ha curato e collaborato ai seguenti libri*

-

“Mangiar Lucchese Vecchio e Nuovo”

“Ricette d'altri tempi”

“Piccoli Comuni d'Italia”.

“A cena con Massimiliano”

Patente

**Patente B**

**riconoscimenti**

**Ha ottenuto i seguenti risultati in materia di sculture dei vegetali**

- Medaglia di Bronzo ai Nazionali di Treviso (dicembre 2000)
- Medaglia d'Argento agli Internazionali d'Italia (M. di Carrara marzo 2001)
- Medaglia d'Argento agli Internazionali d'Italia (M. di Carrara marzo 2002)
- **Medaglia d'oro in coppa del mondo ( Lussemburgo 2006)**

**Insignito del titolo “Collegio Cocorum” nel ottobre 2002.**

**Premio “Aia d'Argento 2003” premio alla carriera (comune di Barga).**

**Premio “F. Corpora” lo chef piu in evidenza per l'anno 2002/2003**

**Premo letterario “Renato Ramponi” della Federazione Italiana cuochi 2005**

**Premio “S Cristofolo” d'oro 2006”**

**Premio “ E.Pedreschi ” 2007**

**Premio “ Torre di Castruccio” 2008**

**Premio “ Partitura Rossini Fagiolo di Sorana I.G.P.” 2010**

**Premio “ grissino d'oro 2012” Gassino Torinese ( TO)**