

Salvatore Piscitelli

Chef di Cucina

Napoli, Italia
s.piscitelli@gmail.com
+39 331 405 8276
linkedin.com/in/spiscitelli



Profilo

Chef di cucina con 8 anni di esperienza nella ristorazione di alto livello. Attualmente a capo della brigata di 14 elementi presso un ristorante 1 stella Michelin a Napoli. Specializzato in cucina mediterranea contemporanea con attenzione ai prodotti campani DOP e IGP. Food cost medio mantenuto al 28% su un fatturato annuo di 1,2 milioni di euro.

Esperienza

Chef di Cucina, Ristorante Palazzo Petrucci, Napoli

Apr 2021 – Attuale

Responsabile completo della cucina in un ristorante 1 stella Michelin con 45 coperti.

- Guidato una brigata di **14 elementi** tra cuochi, pasticciere e lavapiatti
- Ideato **4 menu degustazione stagionali** all'anno con rotazione di 32 piatti
- Mantenuto un food cost medio del **28%** su ricavi di 1,2 milioni di euro annui
- Ottenuto il punteggio di **87/100 su Gambero Rosso** nell'edizione 2024

Sous Chef, Ristorante Don Alfonso 1890, Sant'Agata sui Due Golfi

Mar 2018 – Mar 2021

Secondo di cucina in un ristorante 2 stelle Michelin nella Costiera Sorrentina.

- Coordinato la partita dei primi e dei secondi per un servizio di **60 coperti**
- Contribuito allo sviluppo di **18 nuovi piatti** inseriti nel menu degustazione
- Gestito gli ordini ai fornitori locali per un valore di **35.000 euro mensili**

Chef de Partie, Ristorante Il Comandante - Hotel Romeo, Napoli

Giu 2016 – Feb 2018

Responsabile della partita pesce in un ristorante stellato con vista sul Golfo di Napoli.

- Gestito la preparazione di **80-100 piatti di pesce** per servizio
- Selezionato il pescato giornaliero presso il mercato ittico di Pozzuoli

Istruzione

Diploma Alberghiero in Enogastronomia - Settore Cucina, IPSSAR Ippolito Cavalcanti, Napoli

Set 2011 – Giu 2016

Votazione: 95/100. Stage formativo presso il Grand Hotel Vesuvio di Napoli durante l'ultimo anno.

Competenze

Cucina mediterranea contemporanea, Gestione brigata di cucina, Menu engineering e food cost, HACCP e sicurezza alimentare, Tecniche di cottura sottovuoto, Impiattamento e food design, Gestione fornitori e filiera corta, Pasticceria di ristorazione, Conservazione e fermentazione, Software gestionale Ristomanager

Certificazioni

Attestato HACCP - Responsabile Industria Alimentare, ASL Napoli 1 Centro

Mag 2021 – Mag 2026

Corso di Alta Cucina Italiana, ALMA - Scuola Internazionale di Cucina Italiana

Gen 2017 – Giu 2017

Lingue

Italiano (madrelingua), Inglese (B1), Francese (A2)

Progetti

Menu Zero Spreco - Palazzo Petrucci

Gen 2023 – Giu 2023

Progetto di riduzione degli sprechi alimentari in cucina.

- Ridotto lo spreco alimentare del **35%** attraverso tecniche di utilizzo integrale degli ingredienti
- Creato **8 piatti signature** basati su scarti nobili (bucce, foglie, lische)
- Progetto presentato a **Identita Golose 2024** come caso studio

Referenze

Lino Scarallo, Patron Chef, Palazzo Petrucci, info@palazzopetrucci.it, +39 081 247 5095

Mario Iaccarino, Direttore, Don Alfonso 1890, info@donalfonso.com, +39 081 878 0026

Attività extrascolastiche

Volontario - Cucine Solidali Napoli

Gen 2022

Cucino 2 volte al mese per la mensa dei poveri della Comunità di Sant'Egidio a Napoli. Preparati oltre 3.000 pasti nel 2024.

Docente ospite - IPSSAR Cavalcanti

Set 2023

Tengo laboratori pratici per gli studenti del quinto anno sulle tecniche della ristorazione stellata.