

# GIUSEPPE TUTINO

## PRIVATE CHEF & RESTAURANT BUSINESS MANAGER

📍 **Posizione:** Milano, Italia

---

### PROFILO PROFESSIONALE

Specialista e consulente della ristorazione con venti anni di solida esperienza culinaria e manageriale. Profilo polivalente che unisce l'operatività d'eccellenza come Private Chef di alto livello alla visione strategica di Restaurant Business Manager. Esperto nell'ideazione ed esecuzione di format esclusivi per eventi privati, catering di lusso, servizi di prima colazione gourmet (Breakfast & Brunch) e nella pianificazione di regimi alimentari personalizzati (Healthy Meal Plans). Riconosciuto per l'assoluta discrezione, la cura maniacale del dettaglio e la capacità di gestire in totale autonomia le esigenze di clienti istituzionali, personalità VIP e atleti d'élite internazionali.

### ESPERIENZA PROFESSIONALE

2006 – Presente

#### Private Chef per Clientela VIP & Atleti Elite

*Ville Private & Soggiorni Esclusivi — Internazionale / Milano*

- Incarichi di fiducia e gestione della cucina privata di atleti professionisti di rilievo internazionale, tra cui **Kevin Prince Boateng, Benjamin Pavard e Armando Anastasio**.
- Sviluppo di menu sartoriali e stagionali di alta cucina, integrando precisione tecnica, impiattamento gourmet e rispetto delle linee guida nutrizionali e atletiche.
- Garante del massimo livello di riservatezza, flessibilità organizzativa e standard operativi d'eccellenza h24.

Flessibile / Freelance

#### Catering, Event & Concept Specialist

*Servizi Esclusivi a Domicilio*

- Ideazione e coordinamento logistico di servizi catering completi per eventi privati, cene di gala ed eventi aziendali su misura.
- Creazione del format d'élite *Breakfast & Brunch gourmet* per eventi privati e colazioni d'affari speciali.
- Sviluppo e preparazione di **Healthy Meal Plans** personalizzati a domicilio, con focus su ingredienti freschi, bilanciamento dei macronutrienti e benessere a lungo termine.

Consulenze Dedicare

#### Restaurant Business Manager

*Strutture Ristorative & Startup di Ristorazione*

- Ottimizzazione dei processi operativi, supervisione della catena di fornitura e implementazione di strategie di controllo del Food Cost.
- Ingegnerizzazione dei menu (Menu Engineering) finalizzata a coniugare creatività culinaria, valorizzazione delle materie prime e massimizzazione dei margini di profitto.

- Coordinamento, formazione e motivazione delle brigate di cucina e del personale di sala per garantire standard di servizio impeccabili.

## COMPETENZE

### Competenze Tecniche (Hard Skills)

- **Alta Cucina & Banqueting:** Tecniche di cottura avanzate, impiattamento d'autore, pasticceria da ristorazione.
- **Business & Management:** Controllo di gestione, Food Cost, coordinamento fornitori e logistica eventi.
- **Nutrizione Applicata:** Elaborazione di menu bilanciati ed Healthy Meal Plan per sportivi di alto livello.

### Competenze Trasversali (Soft Skills)

- **Discrezione e Riservatezza:** Consolidata abitudine al lavoro in contesti High-Net-Worth.
- **Problem Solving:** Gestione lucida di imprevisti e richieste *last-minute* in contesti dinamici.
- **Leadership:** Orientamento al risultato e gestione empatica del team.

## FORMAZIONE E NOTE

- **Esperienza sul campo ventennale (20 anni):** Percorso solido costruito all'interno di cucine professionali, alberghi di lusso, gestione d'impresa ristorativa e servizi privati esclusivi.
- **Certificazioni standard:** HACCP e normative igienico-sanitarie costantemente aggiornate.
- **Mobilità:** Massima disponibilità a trasferte e trasferimenti per servizi stagionali o continuativi in Italia e all'estero.