



Juri Antonio Biscione

Private Chef |
Mediterranean Cuisine
Specialist

PROFILE

Chef professionista con 24 anni di esperienza internazionale. Specializzato in alta cucina mediterranea e pasticceria artistica, con un focus esclusivo sul segmento Luxury Villa & Private Dining. Eccello nella gestione di brigate complesse e nella creazione di esperienze gastronomiche tailor-made per clientela d'élite.

Disponibilità: Missioni d'eccellenza a breve termine (5-10 giorni) in Italia ed Estero.



SIGNATURE EXPERIENCES (High-End & Private Villas)

Private Villa Chef | Porto Cervo, Puntaldia, Porto Rotondo
2024 – Presente

Collaborazione continuativa con l'Agenzia di Chef Giorgio Barone per clientela UHNWI.

Location d'élite: Villa Baja Caddinas, Villa Smeralda, Villa Fabia, Villa Cala del Falco.

Gestione completa del servizio (20+ ospiti), dalla selezione delle materie prime al fine dining.

Focus: Cucina mediterranea contemporanea, eventi a tema e workshop gourmet.

Villa Tiger Bay | Private Chef
Giugno 2024 – Porto Rotondo

Collaborazione con lo Chef Agostino Vinci per la gestione di banchetti in stile Classic Italian & American Gourmet.

PROFESSIONAL CAREER

Executive Chef | Il Molo / Felix Hotel / Lo Scorfano Allegro
2018 – 2024 | Olbia - Golfo Aranci

Responsabile food & beverage, creazione menù stagionali e formazione del personale.

Specializzazione in cucina marinara d'alto bordo e gestione rooftop d'hotel.

Chef de Cuisine | Stella di Gallura / La Terza Spiaggia
2014 – 2017 | Porto Rotondo - Golfo Aranci



Responsabile food & beverage, creazione menù stagionali e formazione del personale.

Specializzazione in cucina marinara d'alto bordo e gestione rooftop d'hotel.

Chef de Cuisine | Stella di Gallura / La Terza Spiaggia

2014 – 2017 | Porto Rotondo - Golfo Aranci

Sperimentazione su prodotti locali con tecniche moderne; gestione brigate dinamiche.

Sous Chef | Ristorante Bacchus (Jazz Hotel)

2011 – 2013 | Olbia

Sotto la guida dello Chef Agostino Vinci. Focus su tecnica, rigore e conoscenza della materia prima.

Chef de Partie | Antica Osteria Marconi (Potenza)

2007 – 2008

Sotto la direzione dello Chef Frank Rizzuti. Approfondimento delle tecniche d'avanguardia in un contesto d'alta guida gastronomica.

Commis de Cuisine | Hotel Romazzino 5 Lusso*

2003 – 2006 | Costa Smeralda

Formazione d'eccellenza in una brigata di 35 elementi in uno degli hotel più iconici al mondo.

CORE COMPETENCIES

Gastronomia: Cucina Mediterranea, Pasticceria, Modern Seafood.

Management: Creazione Menù, Food Cost, Team Leadership, Private Events.

Soft Skills: Etica del lavoro, solarità, discrezione e attitudine al Problem Solving.

EDUCATION & LANGUAGES

Diploma: ITC Panedda, Olbia.

Lingue: Italiano (Madrelingua), Inglese (Discreto/Operativo).

Mobilità: Automunito, disponibile a trasferte internazionali.

Perché questa vers

Thank you for your time and consideration. I
look forward to the possibility of discussing how my skills can benefit your clients.

Best regards