

MICHELE COCCHI



Michele Cocchi professional member of

Informazioni personali

- Stato civile: celibe
- Nazionalità: italiana
- Data di nascita: 21/9/69
- Luogo di nascita: Bologna
- Residenza: Rastignano

Presentazione

Dopo aver frequentato la scuola alberghiera ha perfezionato la sua formazione lavorando nei migliori ristoranti di Bologna e ha maturato numerose esperienze anche all'estero. Da 24 anni studia le nuove tecnologie in cucina che ha applicato soprattutto nel catering e nel banqueting. E' imprenditore da 19 anni e si occupa di insegnamento, organizzazione di manifestazioni e concorsi a livello europeo; inoltre è consulente per aziende di livello mondiale. Il suo obiettivo è di ottenere, anche grazie all' aiuto della tecnologia, la migliore qualità delle pietanze, rispettare le proprietà organolettiche delle materie prime e razionalizzare e migliorare il lavoro degli operatori nelle cucine professionali.

Attività professionali

- ✓ Amministratore unico della società "Idea in cucina" dal 2001 che opera nel catering e banqueting e nella ristorazione producendo gastronomia, pasta fresca, panetteria e pasticceria
- ✓ Amministratore delegato della "MC s.r.l." società di consulenza e formazione per la ristorazione dal 2006
- ✓ Amministratore delegato di "Atelier Dolce s.r.l." società nata nel 2016 per la produzione di pasticceria, dessert e torte per tutte le occasioni
- ✓ Fondatore e presidente dell' associazione enogastronomica "Il mestolo e la ramina" dal 2003 al 2014
- ✓ Fondatore e presidente dell' associazione " Percorsi in cucina" dal 2015 ad oggi. L' associazione gestisce una scuola di cucina che organizza corsi professionali e amatoriali
- ✓ Chef consulente per le aziende:

Dal 2000 al 2013 per Rational (leader mondiale nella produzione di forni combinati professionali),

Dal 2005 al 2013 per Irinox (leader nella produzione di abbattitori),

Dal 2008 al 2012 per Stephan (leader nella produzione di pastocutter)

Dal 2013 ad oggi per Lainox (azienda italiana produttrice di forni e device)

- ✓ Consulente per aziende (coop adriatica, conad, orved, mitho), ristoranti e cucine di mense e collettività, in Italia e in Europa
- ✓ Docente di corsi per professionisti e amatori dal 1992
- ✓ Docente di svariati teambuilding per aziende. Clienti principali: gruppo banca Intesa/San Paolo, Coop adriatica, Coop Nord Est, Coop Liguria
- ✓ Esperto in nuove tecnologie di cottura, conservazione e trasformazione degli alimenti.
- ✓ Consulente per la progettazione e la realizzazione di impianti e cucine professionali
- ✓ Autore di libri professionali (2 realizzati fra il 2003 e il 2004) e nel 2017 il libro "TUTTO IN FORNO"

Organizzatore di concorsi ("lambrusco mio" "le emiliane Barilla" "Santal") a livello europeo per allievi e professionisti

Idea in cucina

È una società cooperativa che artigianalmente produce gastronomia, pasticceria, pasta fresca, conserve, marmellate, confetture e ceste regalo. La nostra produzione è finalizzata al banqueting, il catering e la ristorazione a domicilio sia con personale che solo con consegna del menu richiesto con istruzioni per riportarlo in temperatura

MC srl

Nasce nel 2006 per offrire consulenze, formazione e soluzioni nel mondo della ristorazione

Il mestolo e la ramina

È una associazione enogastronomica fondata nel gennaio 2003, ad oggi vanta circa 2400 soci, gestisce l'attività corsi per conto di coop Adriatica presso la scuola Percorsi di via gorki n 6, nel 2003 ha organizzato 163 corsi vantando circa 2600 presenze

CURRICULUM VITAE DI MICHELE COCCHI

Nome e Cognome: Michele Cocchi
 Luogo e data di nascita: Bologna – 21 settembre 1969
 Residenza: 40067 Rastignano (BO) – Via Del Parco, 4/2
 Recapiti Telefonici: Ab. 051 / 74.34.83 Cell. 03484072990 Fax 051 / 626.50.70
 Titolo di studio: Attestato di qualifica professionale "ADDETTO ALLA PRODUZIONE PASTI" conseguito a Bologna nel 1986 presso il Centro di Formazione Professionale Galileo

Lingue straniere:

Francese ed inglese (scolastico)

ESPERIENZE PROFESSIONALI

Durante il periodo scolastico ha effettuato 2 stages professionali presso i ristoranti Colombina e Dante di Bologna.

1985 – Nei mesi estivi opera con la qualifica di apprendista cuoco presso il ristorante Enoteca Bitone di Bologna.

1987 – Opera con la qualifica di aiuto cuoco presso il ristorante Giardinetto di Bologna. Successivamente presta servizio con la qualifica di capo partita presso il ristorante I Carracci del Grand Hotel Baglioni di Bologna.

1988 – Opera con la qualifica di cuoco unico presso il ristorante Il Cavallino Bianco di Rastignano (Bologna).

1989 – Opera con la qualifica di capo partita presso il ristorante Sampieri di Bologna.

1990 – Presta servizio con la qualifica di secondo chef presso il ristorante Belmeloro di Bologna. Successivamente è assunto in qualità di responsabile di cucina presso il ristorante della discoteca Hobby One di Bologna.

1991 – Effettua la stagione estiva con la qualifica di chef di cucina presso l'Hotel Don Diego (4 stelle) di San Teodoro (Sardegna).

1992 – Inizia una collaborazione con la Coop Emilia Veneto come rappresentante dell'Unione Cuochi Bolognesi in qualità di docente di corsi culinari.

Effettua per conto dell'ORAL un corso di qualificazione per addetti alla produzione pasti presso le cucine dell'Ospedale Maggiore di Bologna ed un corso di cucina creativa per ragazzi aventi conseguito l'attestato di qualifica professionale, presso le cucine del centro stesso.

Opera come chef di cucina nella realizzazione della banchettistica di Palazzo Albergati di Zola Predosa (Bologna).

Inoltre, come libero professionista, si occupa della ristorazione per una società di catering di Ravenna.

Nei mesi di luglio e agosto opera come chef di cucina presso l'Hotel De La Ville (4 stelle) di Riccione.

1993 – Continua la collaborazione con la Coop Emilia Veneto.

Tiene un corso di cucina, organizzato dall'Unione Cuochi Bolognesi, a San Giovanni in Persiceto (Bologna) per non professionisti.

Dal mese di maggio opera per la Società Gepa Srl – Tavola Verde in qualità di chef di cucina per l'organizzazione dei locali della società e per il settore banqueting e catering.

1995 – Apre la propria ditta Avant Garde Snc che si occupa di banchetti, ricevimenti e preparazione di pasti in atmosfera modificata per bar e ristoranti.

Successivamente l'azienda, prende la denominazione di Laboratorio dei Sapori Srl.

2000 – Cede la propria azienda ed in qualità di libero professionista, continua anche attualmente l'attività di docente di cucina nei corsi organizzati dalla Coop Adriatica, dall'ORAL di Bologna e dal Cefal sempre di Bologna.

Inoltre, opera come consulente di CAMST Bologna e per altre Società del settore.

2001 – Fonda ed è l'attuale presidente di Idea in cucina soc. coop arl che realizza banqueting di alto livello, fra i vari il più rappresentativo è il matrimonio di **Luciano Pavarotti nel 2003**

Diventa consulente e dimostratore per la ditta Rational leader mondiale nella produzione di forni combinati.

2002 – fonda ed è l'attuale presidente dell'associazione enogastronomica "il mestolo e la ramina" che realizza corsi e manifestazioni enogastronomiche

2003 – è autore insieme a alcuni colleghi di due libri di cucina

Diventa consulente e dimostratore per la ditta roboqubo.

2006 --fonda ed è l'attuale amministratore delegato dell'azienda MC s.r.l

2009 -- collabora come consulente con aziende di attrezzature: Rational (dal 2001), Irinox (dal 2005), Frima (dal 2009)

2013 – inizia la collaborazione con Lainox per creazione di Naboo device for cooking

STAGES E CORSI DI AGGIORNAMENTO

1) Nel 1990 consegue l'attestato di perfezionamento delle tecniche di preparazione e cottura del pesce presso l'ECOLE LE NOTRE di Parigi.

2) Nel 1992 effettua uno stage di 10 giorni al ristorante Park Hotel Laurin di Bolzano.

3) Nel 1993 consegue presso l'A.I.S. il diploma del 1° e 2° corso per sommelier.

ESPERIENZE ALL'ESTERO

Opera come secondo chef nell'ambito di una settimana di cucina italiana a Colonia (Germania) nel 1989.

Opera come chef di cucina nell'ambito di una manifestazione della durata di 2 settimane a Beirut (Libano) nel 1993.

Opera come chef di cucina nell'ambito di una manifestazione della durata di 2 settimane in Venezuela nel 1994.

Nel 1998 partecipa in qualità di chef dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani in Svizzera alla Rassegna della Cucina Italiana per presentare l'Aceto Balsamico nei ristoranti Movenpick.

INCARICHI RICOPERTI NELLE ORGANIZZAZIONI PROFESSIONALI DEL SETTORE

Nel 1989 viene eletto Segretario dell'Unione Cuochi Bolognesi.

Dal gennaio 1993 ricopre la carica di Vice Presidente della stessa Associazione.

Sempre nel 1993 viene inoltre eletto Vice Presidente dell'Unione Cuochi Emilia Romagna.

Dal 1996 al 1998 continua a far parte dell'Unione Cuochi Bolognesi in qualità di membro del Consiglio Direttivo.

Nel 1998 lascia l'Unione Cuochi Bolognesi e viene investito delle carica di Presidente della Delegazione di Bologna della neonata Associazione Professionale Cuochi Italiani, .

Dal 2013 è consigliere nazionale per APCI

PARTECIPAZIONE A CONCORSI

Nel 1989 partecipa al concorso per la pasta fresca di Reggio Emilia.

Nel 1991 vince la selezione sia provinciale che regionale del concorso nazionale per piatti freddi organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi.

Nel 1992 partecipa alla finale nazionale del suddetto concorso ottenendo la medaglia di bronzo.

Partecipa in qualità di membro della squadra provinciale bolognese alla serata di gala del concorso culinario delle Valli Trentine ed alla festa degli auguri dell'U.C.B. presso il Park Hotel di Pianoro (Bologna).

Nel 2012 partecipa al 1° Grand Prix Sapore presso fiera Sapore di Rimini

Vincitore assoluto e primo posto nella categoria Improvvisazione