

# Simone Zeverini

08/09/1990



---

## Esperienza

**Maggio 2014-Gennaio 2015**

Hotel San Ranieri, Pisa • Aiuto Cuoco •

**Febbraio 2015-Giugno 2015**

Ristorante Butterfly (1\* Michelin), Lucca • Aiuto Cuoco •

**Giugno 2015-Ottobre 2015**

Ristorante Bagno Mistral, Tirrenia • Cuoco Capo Partita •

**Ottobre 2015-Aprile 2016**

Ristorante Port Ellen Clan, Via del Fosso 125, Lucca, • Cuoco Capo partita/Sous Chef • **Irene Srl**

**Aprile 2016-Ottobre 2016**

Ristorante Bagno Piave, Viareggio • Chef • **Paola Srl**

**Ottobre 2016-Marzo 2017**

Ristorante La Parte degli Angeli, Via degli Angeli, Lucca • Chef • **Paola Srl**

**Aprile 2017-Agosto 2017**

Bistrot de Venise, Calle dei Fabbri, San Marco, Venezia • Cuoco Capo Parita •

**Agosto 2017- Settembre 2017**

Hotel Freina, Selva di Val Gardena, BZ • Formazione personale di cucina •

**Ottobre 2017-Maggio 2018**

Osteria Pasta e Vino, Cascina, PI • Sous Chef •

**Settembre 2018-In corso**

Titolare dell'azienda Gao Street Food & Catering, Pisa • **Lavinia SNC**

• **Ho sostenuto nel corso degli ultimi anni lezioni di formazione e dimostrative ad apprendisti cuochi e non.**

---

## Istruzione

• Liceo Scientifico A. Pesenti, Cascina, Pisa

---

## Contatto

 Via dell'arginone, 22, 56121, Pisa

 3661881251

 simzeve@gmail.com

---

## Lingue parlate

Italiano, Inglese

- Diploma professionale di cucina presso l'International Academy of Italian Cuisine, Lucca (2014)