



ROBERTO DE SANTIS

Profilo



Mastro Pizzaiolo Scuola Italiana Pizzaioli

Diplomato alla Scuola professionale alberghiera nel lontano 2001, ed anche all'Accademia Italiana Chef nel 2019. Ha proseguito con la sua formazione in diversi settori, specializzandosi sia in Cucina, con Corsi di intaglio e decorazioni su vegetali, Cucine regionali come quella Ligure, Dessert al piatto, Arrostiti, Finger food, ma anche nella gestione della cucina come Executive Chef. E' formato anche nel settore Panetteria con seminari di approfondimento sulle farine e i lieviti, ha ottenuto anche la qualifica come Master istruttore per la Pizza acrobatica, la Pizza Napoletana, la Pizza in teglia e la Pizza alla pala. Dal 2014 è Mastro pizzaiolo istruttore per la SIP (Scuola italiana Pizzaioli - <https://scuolaitalianapizzaioli.it/>) con Percorso Formativo Certificato Europeo N° 14/0601P ed è uno dei docenti dei Corsi sulla Pizza ICIF in collaborazione con la SIP dal 2021. Ha lavorato in numerosi Ristoranti come Chef e come Executive Chef, ed anche come consulente nella creazione di ricette per diversi ristoranti nonché ricette specifiche di pizza ad hoc per diabetici, e per start up di attività non solo in Italia ma anche all'estero. E' inoltre spesso tra i giudici dei Campionati Europei e mondiali sulla Pizza oltre ad aver coltivato una passione personale frequentando il corso di primo livello AIBES e il primo e il secondo livello come Sommelier AIS.