

CV Simone Loi

Nato il 13 settembre 1986 e residente a Roma, è un rinomato chef italiano con una carriera professionale che spazia dal 2006 a oggi, caratterizzata da numerosi incarichi in prestigiosi ristoranti e hotel. Con una solida formazione alberghiera e una specializzazione nelle tecnologie di cottura, Simone ha acquisito una vasta esperienza in vari ruoli, da chef de partie a executive chef, in diverse strutture di alta classe.

La sua carriera inizia come commis de cuisine presso l'Hotel St. George a Roma, un hotel a cinque stelle lusso, dove sviluppa competenze fondamentali nella preparazione dei piatti. Successivamente, si trasferisce all'Hotel Eden Roc in Spagna, migliorando le sue abilità nella gestione dei primi piatti e delle verdure. Rientrato in Italia, entra a far parte dell'Hotel Crowne Plaza Rome St. Peter's come chef entremetier, responsabile dei primi piatti e delle verdure.

Lavorerà poi presso il Grand Hotel de la Minerva e altri hotel di lusso come l'Hotel Raphael e l'Hotel Eden a Roma, affinando la sua capacità di gestire brigate di cucina e garantire la qualità dei piatti serviti.

Nel 2012, diventa sous chef presso l'Hotel Sofitel di Roma, migliorando ulteriormente le sue capacità organizzative e di gestione del personale.

Simone ha ricoperto il ruolo di sous chef executive presso l'Hotel Boscolo Exedra a Roma e successivamente presso l'Hotel Palazzo Montemartini, dove assume anche responsabilità manageriali in assenza dell'executive chef. La sua carriera continua con incarichi come chef di cucina presso il Ristorante Chinappi e il Ristorante Sapore, entrambi a Roma, dove gestisce il personale, si occupa degli acquisti e della formazione del team.

Dal settembre 2017 al marzo 2024, Simone lavora come chef di cucina presso il Ristorante "La Serra" della Luiss Business School a Roma, dove continua a dimostrare le sue capacità di leadership e la sua attenzione ai dettagli nella preparazione dei piatti.

In questi anni partecipa a diverse e formative esperienze da missioni diplomatiche presso le Ambasciate Italiane di Polonia, Norvegia per la promozione dei prodotti italiani nel mondo.

Parteciperà poi ad eventi internazionali seguendo la nazionale italiana in Algeria prima, occupandosi della gestione della preparazione del Padiglione Italia presso la fiera ittica mondiale di Barcellona.

Successivamente in ordine cronologico ha ricoperto la posizione di executive chef presso l'Hotel Belstay Roma Aurelia, dove è stato responsabile della gestione della cucina, inclusa la formazione del personale e il controllo delle operazioni quotidiane.

Oltre alla sua esperienza lavorativa, Simone ha partecipato a vari concorsi gastronomici, ottenendo numerosi riconoscimenti, e ha anche svolto il ruolo di giudice di gara in competizioni culinarie. È stato inoltre il Team Manager della selezione junior Chef del Lazio e responsabile del Dipartimento Giovani dell'Unione Regionale Cuochi Lazio. Simone ha anche lavorato come consulente per start-up, avviando con successo diverse strutture ricettive e ristoranti.

La sua formazione include un diploma per i servizi alberghieri e della ristorazione e un attestato di qualifica professionale di stato per la qualifica di primo pasticciere, entrambi conseguiti presso l'IPPSAR P. Artusi.

Simone Loi è stato docente presso l'Accademia del Gusto di Roma e ha partecipato come chef a vari programmi televisivi, tra cui "I Fatti Vostri" su Rai2 e "La Prova del Cuoco" su Rai1. Con una carriera ricca di esperienze e riconoscimenti, Simone continua a contribuire al mondo della cucina con la sua passione e competenza.