



Andrea Albanesi

CHEF · YACHT & FINE DINING

TEL +39 351 669 6838

EMAIL chefalbanesi@gmail.com

BASE Italia

Riconoscimenti

- Special Mention 2026

Categoria «35 metri e sotto» — MYBA Superyacht Chefs' Competition, 36° MYBA Charter Show, Portosole (Sanremo). Tema: «A Flower Feast for Breakfast»

Certificazioni

- Libretto di navigazione

Agente di Mare II categoria — Capitaneria di Porto di Civitavecchia, 2023

- STCW 95 · PSSR

Antincendio di base, primo soccorso elementare, sopravvivenza e salvataggio

- Diploma di Sommelier

Cavalieri Hilton, Roma — 2004

Lingue

Italiano **MADRELINGUA**

Inglese **AVANZATO**

- Corso di inglese in Australia, 2007 — e due anni di lavoro a Perth

- Anglo American School, Roma — 2011

Formazione

Venticinque anni di cucina, di cui gli ultimi cinque **a bordo**: charter in Costa Azzurra e Costiera Amalfitana, e servizio privato per armatori. Alterna la stagione in mare alla direzione di **cucine alberghiere** di quattro stelle, dove risponde di menù, food cost e brigata. Sommelier dal 2004, inglese avanzato maturato lavorando due anni in Australia.

Special Mention alla MYBA Superyacht Chefs' Competition 2026, categoria 35 metri e sotto.

Esperienza recente

● APRILE 2024 — OGGI

Chef di bordo **IN CORSO**

Motor yacht charter · chef privato per l'armatore

Servizio charter e servizio privato sulla stessa imbarcazione: menù su richiesta degli ospiti, approvvigionamento in porto, gestione autonoma della cambusa e della cucina di bordo.

● MAGGIO — SETTEMBRE 2024

Chef di bordo su yacht privato charter

Costa Azzurra — base Cannes, Montecarlo, Saint-Tropez

Cene per ospiti internazionali, spesa quotidiana nei mercati locali, menù adattati alle richieste di bordo.

● NOVEMBRE 2023 — APRILE 2024

Chef

Hotel Le Miramonti ★★★★★ · Alpissima, La Thuile (AO)

Responsabile di cucina: menù, food cost, gestione delle partite, formazione e coordinamento del personale.

● AGOSTO — OTTOBRE 2023

Chef di bordo, yacht charter «Minu»

Costiera Amalfitana

Cene private per gli ospiti, ricerca di prodotto di qualità lungo la costa, menù costruiti su richiesta.

● MARZO — LUGLIO 2023

Chef consulente — apertura

Boutique Hotel TB Place, Piazza di Spagna, Roma

Ideazione dei menù e avviamento della cucina: selezione e formazione del personale, scelta dei fornitori.

Punti di forza

- **Cucina di bordo**
Autonomia completa in spazi ridotti, cambusa e approvvigionamento in porti diversi ogni giorno.
- **Conto economico**
Food cost e gestione delle partite in strutture a quattro stelle.
- **Brigata**
Selezione, formazione e coordinamento del personale di cucina.
- **Avviamenti**
Aperture e consulenze: dal menù ai fornitori.
- **Repertorio**
Stili di cucina diversi secondo la richiesta degli ospiti.

In mare

ROTTE

Costa Azzurra, Costiera Amalfitana, Mediterraneo

IMBARCHI

Charter e armatore privato

DAL

2006 — prima esperienza a bordo su nave da crociera

Esperienza recente SEGUE

● MAGGIO 2021 — SETTEMBRE 2022

Chef di bordo per armatore privato, yacht «Canados 86»

Due stagioni · 2021 e 2022

Cene per l'armatore e i suoi ospiti, eventi privati a bordo, approvvigionamento e menù su richiesta.

● APRILE — SETTEMBRE 2020

Sous-Chef

Martis Palace Hotel, Roma

Eventi privati, cene e colazioni su misura, menù dedicati.

Percorso precedente

2021 — 2023	Chef — Hotel Le Miramonti ★★★★★, La Thuile (AO) · stagioni invernali
2018 — 2020	Chef — Hotel Le Miramonti ★★★★★, La Thuile (AO) · cucina, menù, food cost, brigata
2012 — 2018	Chef — Ristorante Balestra, Roma · responsabile di cucina, menù, food cost, partite
2012	Capo partita — Caffè Ungaria · responsabile del pranzo
2011 — 2012	Chef responsabile — Osteria dei Sapori, Perth (Australia)
2010 — 2011	Chef — Ristorante Snob · food cost, menù, primi piatti
2009 — 2010	Executive Chef — Hotel Hom's ★★★★★L e Hotel Villa Morgagni ★★★★★L · brigata, menù, approvvigionamenti
2007 — 2009	Italian Chef — Siena Restaurant, Perth (Australia) · coordinamento del personale, menù
2006 — 2007	Chef de partie — Oceania Cruises ★★★★★L, Ristorante Toscana, M/N Insignia · capo partita primi piatti
2004 — 2005	Demi-Chef — Villaggi Valtur, Pila (AO)
2000 — 2003	Aiuto cuoco e aiuto chef — Ristorante Le Bain · antipasti
1997	Aiuto cuoco — Sasso Restaurant, Newbury (Londra)

Note

Disponibile per imbarchi stagionali e annuali, charter e armatore privato. Documenti di navigazione in regola: libretto di Agente di Mare II categoria e certificazione STCW 95 · PSSR.