

Gianni Papagno

CHEF PIZZAIOLO

Pizza napolitaine traditionnelle & contemporaine

Arcachon, France · +33 6 17 39 77 66 · giannipapagno1@gmail.com

● **Disponible immédiatement — Mobilité France & Suisse**

Nationalité française · Permis de conduire B · Logement requis



PROFIL

Chef pizzaiolo expérimenté, spécialisé dans la pizza napolitaine traditionnelle et contemporaine. Parcours en restauration haut de gamme sur la Côte d'Azur, avec encadrement d'équipes, services à forte affluence et participation à des ouvertures d'établissements.

EXPÉRIENCE

Papagno Riyad, Arabie saoudite 2025 — 2026

Co-conception de restaurant — projet préparé à distance

- Développement du concept, de la carte et des recettes avec le coporteur du projet basé à Riyad.
- Contribution au design et à l'expérience client ; ouverture reportée.

DaVinci Antibes, Côte d'Azur Déc. 2024 — Mars 2025 · Été 2025

Chef pizzaiolo — ouverture de l'établissement et renfort saisonnier

- Création de la carte des pizzas, sélection des équipements et organisation du poste.
- Mise en place des processus de production ; participation à une ouverture réussie.

Mamo Michelangelo Antibes, Côte d'Azur Juin 2022 — Oct. 2024

Chef pizzaiolo — restauration haut de gamme

- Saisons à 300-400 couverts, dont 100-150 pizzas en période de forte affluence.
- Encadrement et formation de pizzaiolos ; clientèle internationale et VIP, notamment au Festival de Cannes.

Octagon Genève, Suisse Févr. — Mai 2022

Aide-cuisinier

- Mise en place, préparations culinaires et participation aux services.

SAVOIR-FAIRE

- Pizza napolitaine traditionnelle et contemporaine
- Fermentation, maturation et hydratation
- Création de cartes et développement de recettes
- Empâtements directs, biga et poolish
- Cuisson au four à bois et au gaz
- Encadrement, formation et forte cadence

CERTIFICATIONS & LANGUES

SVP (qualification Chef) · HACCP niveau 2
Français : langue maternelle · Anglais : B1 · Italien : A2

