

“L’arte Che Nutre”
Personal Chef



Clara Bettarini



CLARA BETTARINI: Biografia

Il profumo e l'aroma fragrante del pane appena sfornato inonda la cucina, lo scoppiettio del camino rende così calda e accogliente l'atmosfera della casa, la tavola apparecchiata e imbandita di ogni bene e di ogni colore e sapore della stagione porta gioia e buon umore.

Il profumo intenso delle zuppe e dei piatti fumanti , che accompagnano le serate tra racconti e risate, l'aroma intenso della cannella, della vaniglia, delle spezie, del miele, degli agrumi, che proviene dai dolci golosi fatti in casa, con la frutta curata e raccolta da noi.

Sono i prodotti che racchiudono emozioni, passioni e amore per la natura.

Amo tutto questo.

In questo mondo magico ricco di sapori di amore per tutto ciò che le mani esperte e pazienti possono creare, ho vissuto la mia infanzia.

La memoria olfattiva e gustativa torna a questi antichi ricordi.

Ho portato con me e nella mia casa ciò di cui ho vissuto, il mondo magico fatto di passione per la buona cucina, per la ricerca dei prodotti genuini, lo studio per le realizzazioni, le combinazioni e l'arricchimento personale degli ingredienti segreti.

Le conoscenze da trasferire ai miei ospiti.

La mia lunga esperienza in cucina fa crescere in me il desiderio di fare della passione una professione: *Il Personal Chef*

Le caratteristiche che mi contraddistinguono e mi rappresentano sono la passione, la capacità organizzativa, il *problem solving*, le doti relazionali, e la cura della persona.

La cura scrupolosa nella scelta delle materie prime, le conoscenze gastronomiche acquisite e la costante ricerca della qualità , lo spirito di adattamento, l'improvvisazione, la creatività il senso estetico, la pulizia del piatto e della *mise en place*...per un servizio d'eccellenza e di alta qualità.

Clara



CLARA BETTARINI: Biography

The scent and the fragrant aroma of freshly baked bread fills the kitchen, the crackling of the fireplace makes a warm welcoming atmosphere in the house, the table set with every goods; colours and seasonal flavors bring you joy and a nice mood.

The intense aroma of soups and steaming dishes, that accompany the evenings with stories and laughter; the smell of the cinnamon, vanilla, spices, honey, citrus fruit, which comes from lovely homemade desserts with the fresh picked up fruit.

These are all products that contain emotions, passions and love for the Nature.

I love all this.

In this rich magical world of flavors and love for what the expert hands and patience were able to create, I lived my childhood.

The olfactory and gustatory memory goes back to these ancient memories.

I brought to my home what I experienced: the passion for good food, for the research of genuine products, the study for the achievement of great results, the chance to combine ingredients and the personal taste of the secret ingredient.

My “knowledges” at the service of my special guests. My long experience in the kitchen made me grow the desire to turn my passion into a profession: *The Personal Chef*

The characteristics that distinguish me and represent me are the passion, the organizational skills, the problem solving, the interpersonal skills. The personal care in the choice of the ingredients, the culinary knowledge and the constant pursuit of the quality, the spirits of adaptation, improvisation, creativity, the aesthetic sense, the style of the plate and the *mise en place* ... for a service of excellence and high quality.

Clara

LE FASI DEL LAVORO

Il servizio offerto si estende a una clientela sia nazionale che internazionale. Ho una discreta conoscenza della lingua inglese, in corso di perfezionamento e sono in possesso del libretto AHCCP. A breve avrò anche il certificato REC.

Questa professione è in fase iniziale e di strutturazione, pertanto al momento ho poche referenze e testimonianze.

In allegato ai menù ci sono le foto dei piatti.

I menù da me suggeriti rispettano una sequenza armonica delle portate, in cui ogni piatto per analogia o per contrasto, prepara il cliente alla portata successiva.

Il menu è organizzato, pensando a tutti i sensi coinvolti, miscelando sapori, colori e profumi, affinché l'appagamento sia completo.

Una particolare attenzione va' ai vini; personalmente consiglio il vino abbinato al menù, ma ovviamente resto aperta alle scelte del cliente. È possibile ordinare anche un buffet o una cena/pranzo da asporto, che preparo direttamente nella mia cucina, concordando la consegna con il cliente.

Per questo propongo una scelta di menù adatta a questo tipo di servizio, tenendo conto della trasportabilità e della freschezza del cibo.

Prezzo a persona.



THE STAGES OF My WORK

The service is offered to customers both national and international.

I have a fairly good knowledge of the English language, although at the moment I am still improving ;

I am in possession of AHCCP booklet and soon I will have the REC certificate.

This profession is at an early stage of structuring, this is how I have a few references and testimonials.

Attached to the menu there are some photos of the dishes and the main courses I have prepared.

The suggested menus respect a harmonic sequence of courses, where each plate, by analogy or by contrast, prepares the client to the next course meal.

The menu is organized, to involve all the senses, mixing flavors, colours and fragrances, so that the fulfillment is complete.

Special attention should be paid to wine; I personally suggest the wine paired to the menu, but of course I let the customer free of choice. You can also order a buffet or a dinner/take away lunch; I can also cook in my kitchen, after having agreed the delivery with the customer.

In this case I propose a choice of menu suitable for this type of service, taking into account the portability and the freshness of the food.

Price per person



COME LAVORO

Una volta contattata, mi reco a casa del cliente per un sopralluogo della cucina, della attrezzatura necessaria e degli ambienti.

Con il cliente si decide il menù, e i piatti che dovranno essere preparati.

Effettuo la spesa, solitamente mi occupo anche dei vini che al meglio si accompagnano alle pietanze scelte.

Cucino e impiatto in maniera fine ed elegante.

Mi occupo del servizio al tavolo, ed infine della pulizia della cucina.

Per un servizio di ottima qualità il numero ideale di commensali per la perfetta riuscita di una cena organizzata in questo modo dovrebbe essere di 12/15 persone.

I menù proposti ai clienti possono essere di carne o di pesce e sono stati ovviamente prima realizzati e testati. Essi variano a seconda della stagione in corso.

L'offerta comprende la progettazione e la realizzazione di un evento con un menù elaborato in base alle richieste del cliente.

Le tariffe applicate possono variare da 30€ a 300€ a persona.

Il calcolo del cachet viene così considerato:

- rimborso della spesa per gli alimenti e tempo impiegato per la scelta alimenti
- viaggio fino a casa del cliente
- preparazione dei piatti
- retribuzione di eventuali collaboratori
- Altre ed eventuali : spese di trasferta legate al fatto che il cliente si trova in un'altra città, il costo del noleggio di piatti, pentole, tovaglie e oggetti per abbellire la tavola, (se non già esistenti nell'abitazione) costo delle bevande, ed eventuali extra.

A richiesta viene emessa fattura e i prezzi saranno specificati se comprensivi di IVA.



HOW I WORK

Once contacted, I go to the customer's home for a “*kitchen inspection*”, and to evaluate the necessary equipment and environment.

With the customer I decide the menu, and the main courses.

I do the shopping, and I also deal with the wines that best suit the chosen meals.

I cook and I make the dishes elegant and sophisticated.

I take care of both the table service, and the kitchen cleaning.

For a high quality service and a successful dinner the ideal number of guests dinner should be of about 12/15 people.

The menu offered to customers can be meat or fish-based and they have been obviously before manufactured and tested. They may vary depending on the season.

The offer includes the design and implementation of an event with an elaborate menu based on customer requests.

The rates vary from 30 € to 300 € per person.

The calculation of the cachet is considered as follows:

- reimbursement of expenses for food and time spent on food choice
- journey to the customer's home
- preparation of the dishes
- remuneration of any assistant
- Any other business: expenses related to the fact that the customer is in another city, the cost of the rental of dishes, pots, tablecloths and items to decorate the table, (if not already existing in the customer's home) cost of drinks, and any extras.

On request it will be issued an invoice and it will be specified if the prices include VAT



MENU

Il menù è sempre articolato nella seguente successione:

Aperitivo

prosecco e tre varietà di stuzzicheria

Primo

può essere di pasta (fresca), ravioli o riso, con i suoi condimenti di ragù, verdure, salse, pesce etc.

Secondi

Di carne o di pesce, con un'ampia varietà di scelta

Dessert

Di solito per i pranzi consiglio dessert al cucchiaio per non appesantire.

Oppure si possono scegliere torte di qualsiasi tipo. E pasticceria varia.

È possibile anche realizzare menù per bambini, cene vegetariane o vegane, cucina regionale, piatti etnici.

Preparo Menù alternativi anche per persone che hanno particolari esigenze (ad esempio diabetici, o celiaci o intolleranze di vario genere.)



MENU

The menu is always articulated in the following order:

Appetizer

prosecco and three varieties of appetizers

First Course

can be pasta (fresh), ravioli or rice, with its seasoning or sauces: meat sauce, vegetables, fish sauces, etc.

Second Course

Meat or fish, with a wide variety of choice

Dessert

Usually as a dessert I suggest creamy and soft dessert because are lighter

Or you can choose cakes and pastry of any kind.

You can also organize a children's menu, vegetarian or vegan dinner, regional cuisine, ethnic dishes. I also prepare alternative menu for people who have special needs (such as diabetic or celiac or intolerance of various kinds).



MENU REALIZZATI - IMAGES FOR MENU I MADE



PER CONTATTI E PRENOTAZIONI

BOOKING

“L’ARTE CHE NUTRE”

Clara Bettarini

.....
Personal Chef

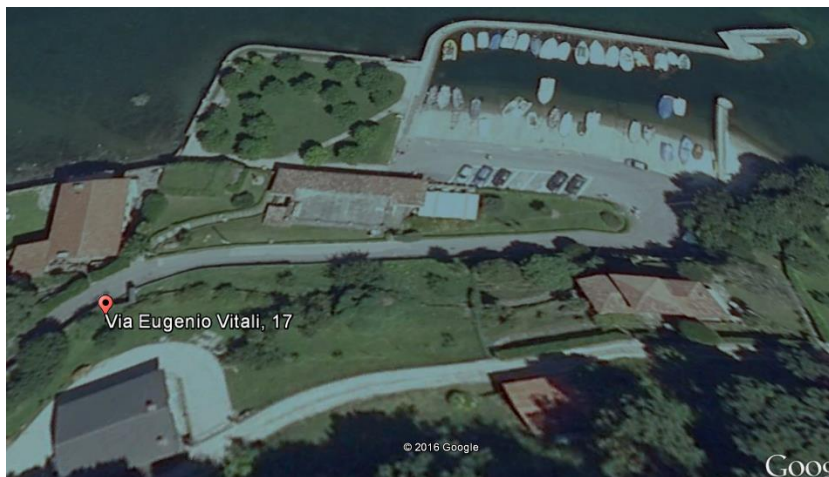
Via Eugenio Vitali, 17

22021 Bellagio

+39 333 289 4876

clarabettarini@gmail.com

www.clarabettarini.com



*Per poter coordinare tutti gli impegni e garantire il massimo dei risultati, è gradita la prenotazione con un margine di tempo sufficiente all'organizzazione di tutto l'evento,
(almeno una settimana).

*An early booking (a week at least) is really appreciated

Grazie per l'attenzione!

Thank you for your attention!