

MINI CURRÍCULO

FORMAÇÃO ACADÊMICA

Matemática – PUC SP

Artes Plásticas – Faculdade Belas Artes – SP

HISTÓRICO

Iniciou suas atividades em Gastronomia em 2000, tendo participado de vários curso: massas sem glúten e sem lactose com Robson Roberto, treinamento em confeitaria fina com Chef Chocolatièr Bertrand Brusquet, curso de decoração com pasta americana, SENAC SP, cursos no Ateliê Perini, em Salvador ministrados pelos Chefs Fábio Boschero, Marc Le Dantec, Sushimen Luciano, Adriana Assemany, Bernard Saveur, Ananias Bezerra, Odilon Braga, Luciano Eliçagaray, André Galante, com o Chef e Enófilo Vevé Bragança. Na época formalizou o Buffet Arte & Sabor, trabalhando com qualidade, em todos os sentidos, desde a escolha dos produtos, passando pela criação de novas receitas e técnicas, não deixando de lado, porém, o fato de ser artesanal; procurando criar cardápios personalizados, para agradar ao gosto de uma clientela exigente dos restaurantes 5 estrelas de Salvador, e um público seleta que quer um diferencial em seus jantares, ou até mesmo em uma simples torta de chocolate, mas que será especial. Outro ponto muito importante e que quer dar ênfase especial, são os cursos de culinária, nos quais tenta passar o máximo de informação possível, nas apostilas, para que as pessoas possam realmente aprender e reproduzir aquilo que foi ensinado em aula. Atuou com Chef Patissèr no Restaurante La Table O & CO e no Café 7 Molinos Café, pães e papo, em São Paulo.