



Thiago Andrade

Principais contatos

1 (202) 9487280 WhatsApp
(47) 988049558
thiago.andrade8907@gmail.com

Redes sociais

Pessoal: @thiago_andradde
Profissional: @thiago_andradde

Endereço

rRua Joaquim Lopes Correa 239
Centro - Itajaí - Santa Catarina

Interesses

- Chef ou Sub chef de cozinha
- Criação de novos menus
- Implantar metologias de trabalho e organização
- Executar Treinamentos aprendidos
- Novos desafios de liderança de equipe de cozinha

RESUMO

Recém-chegado dos Estados Unidos, venho procurando espaço no mercado gastronômico para implantar o que aprendi em todos os anos de cozinha. Buscando em um novo passo na carreira, utilizando toda a experiência e conhecimentos aprendidos no Brasil e fora do país.

FORMAÇÃO ACADÊMICA

Ensino Superior - Gastronomia - UNIAVAN 2023
Cozinhas Brasileira e Francesa - Le Cordon Bleu SP

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

2023 - 2024 - Restaurante Blue Duck Tavern - Park Hyatt - Washigton DC

- Trabalhou em todas as estações de cozinha
- Cozinheiro de linha
- Experiência com grandes eventos
- Treinamento para Chef Executivo

2021 - 2022 - Recreio Restaurante LTDA - Balneário Camboriu SC

- Trabalhou na estação de gard-manger e outras
- Experiencia com Buffet

2019 - 2021 - Hotel Hilton Garden Inn - Itajaí SC

- Trabalhou em diversas estações
- Experiencia com Hotelaria
- Experiencia grandes eventos

HABILIDADES TÉCNICAS

- Experiência em cozinha internacional
- Experiência em cozinha industrial
- Treinamento internacional em todas as posições de cozinha de restaurante do guia Michelin.
- Experiência com buffet de eventos
- Aproveitamento integral dos alimentos
- Prática de normas técnicas de higiene e segurança dos alimentos

IDIOMAS

- Português: Nativo
- Inglês: Intermediário
- Espanhol: Iniciante