



Leonardo de Oliveira Brandt

COZINHEIRO

+55 41 98730-4848 Curitiba - PR / Brazil

leobrandt@hotmail.com linkedin.com/in/brandtl

APRESENTAÇÃO

Sou um cozinheiro dedicado com muita energia e vontade de aprender. Busco oportunidades em restaurantes conceituados, tanto tradicionais quanto modernos, em diferentes culinárias do mundo. Tenho formação como chef pelo Centro Europeu, onde adquiri conhecimentos sólidos em técnicas culinárias preparo de pratos clássicos, técnicas de corte, saúde e limpeza, criação de menus e gestão de estoque. Sou um profissional comprometido, apaixonado pela gastronomia e disposto a enfrentar desafios para aprimorar minhas habilidades. Além do meu treinamento formal, também busco constantemente aprimorar minhas habilidades culinárias através da pesquisa e experimentação. Sou criativo na combinação de sabores e tenho facilidade em adaptar-me a diferentes estilos de cozinha.

EXPERIÊNCIA

Cozinheiro

Barbarella Bakery

2021 - 2022

Experiência na Bararella Bakery - Panificadora Gourmet:

- Cozinheiro responsável pela preparação de refeições quentes e frias.
- Gerenciamento eficiente do estoque, assegurando o abastecimento adequado de ingredientes frescos e de qualidade.
- Liderança de uma equipe de três pessoas, fornecendo orientação e mantendo um ambiente de trabalho colaborativo.
- Participação ativa na montagem do cardápio, contribuindo com ideias inovadoras e adaptando receitas para atender às preferências dos clientes.
- Desenvolvimento de habilidades culinárias, aprimorando técnicas de preparo e apresentação de pratos.
- Aquisição de conhecimentos em gestão de estoque e otimização de recursos.
- Demonstração de criatividade na criação de pratos saborosos e visualmente atrativos.
- Fortalecimento das habilidades de liderança e coordenação de equipes.
- Experiência enriquecedora em termos de desenvolvimento profissional e pessoal.
- Disposição para levar a experiência e entusiasmo adquiridos para novos desafios na carreira como cozinheiro.

TRAINING | COURSES | CERTIFICATES

Chef de Cozinha

Centro Europeu



Pizza Masterclass

Chicago Bakery



COMPETÊNCIAS

Preparo de alimentos Cozinha Italiana Cozinha Francesa Cozinha Latina

Panificação artesanal Habilidade de corte Planejamento de cardápio

Saúde e Higiêne Entrega rápida Apresentação dos pratos

Operação e manutenção de equipamento Limpeza e organização Criatividade

Liderança Flexibilidade Fácil comunicação Planejamento de cozinha

EDUCATION

Chef de Cuisine

Centro Europeu

2021 - 2022

Especialização em Ciência dos Dados

Universidade Tecnologica Federal do Paraná

2022 - present

Engenharia Mecânica

Universidade Tecnologica Federal do Paraná

2016 - 2021

IDIOMAS

Portugues

NATIVO



Inglês

BILÍNGUE



Espanhol

AVANÇADO



Alemão

INTERMEDIÁRIO



Francês

INICIANTE

