

Contato

ric_msouza@hotmail.com

www.linkedin.com/in/ricardo-moraes-de-souza-6262b114a
(LinkedIn)

Principais competências

Otimização de Processos em Restaurantes

Treinamento de equipes

Fichas Técnicas e Padronização

Certifications

UX Básico

Front-End Básico

BraCoITec: Colaboración en Tecnología entre Brasil y Colombia.

Design Patterns Básico

Ricardo Moraes de Souza

Sous Chef no FASANO | Especialista em Massas Artesanais e Fine Dining | Consultor Gastronômico em Desenvolvimento
São Paulo, São Paulo, Brasil

Resumo

Com mais de 13 anos de experiência no renomado Grupo FASANO, construí uma sólida carreira na gastronomia de alto padrão, desenvolvendo expertise em cozinha italiana, com especialização em massas artesanais e fine dining. Minha trajetória profissional demonstra progressão consistente, desde Jovem Aprendiz até Sous Chef, adquirindo profundo conhecimento em todas as etapas da operação de uma cozinha de excelência.

Reconhecido pela habilidade na confecção de massas artesanais, dominando técnicas tradicionais italianas e criando preparações exclusivas que se tornaram referência no cardápio. Especializado na criação e execução de cardápios sofisticados, desenvolvimento de fichas técnicas precisas e gestão eficiente de estoque e compras. Possuo habilidades comprovadas em treinamento e liderança de equipes, otimização de processos e manutenção dos elevados padrões de qualidade que caracterizam a gastronomia de luxo.

Minha formação em Gastronomia pela Hotec Faculdade, complementada por conhecimentos em tecnologia, me proporciona uma visão única para implementar soluções inovadoras em operações gastronômicas. Atualmente, direciono minha carreira para consultoria de restaurantes, com foco em fine dining e cozinha italiana autêntica, onde posso aplicar minha experiência para elevar o padrão de estabelecimentos gastronômicos através de processos eficientes e treinamentos especializados.

Busco constantemente aprimorar técnicas culinárias e métodos de gestão para oferecer experiências gastronômicas memoráveis e operações rentáveis. Disponível para colaborações e projetos que valorizem a excelência gastronômica e a inovação em serviços de alimentação de alto padrão.

Experiência

FASANO

13 anos 6 meses

Sous chef

dezembro de 2024 - Present (11 meses)

São Paulo, Brasil

Como Sous Chef no prestigiado Grupo FASANO, sou responsável pela supervisão geral da cozinha e garantia da excelência gastronômica que caracteriza a marca. Lidero uma equipe de profissionais talentosos, coordenando as diversas praças da cozinha para assegurar a perfeita execução dos pratos e a manutenção dos elevados padrões de qualidade.

Principais responsabilidades e realizações:

- Desenvolvimento e implementação de novos pratos para o cardápio, com foco em gastronomia italiana, massas artesanais exclusivas e fine dining
- Supervisão especializada da praça de massas, garantindo a excelência e autenticidade das preparações artesanais
- Gestão de equipe com mais de 10 profissionais, incluindo treinamento, avaliação de desempenho e desenvolvimento de talentos
- Controle rigoroso de custos, gestão de estoque e planejamento de compras, contribuindo para a otimização da rentabilidade
- Elaboração e atualização de fichas técnicas detalhadas, garantindo padronização e consistência na execução dos pratos
- Participação ativa em eventos especiais e jantares exclusivos, elevando a experiência gastronômica dos clientes
- Implementação de processos de controle de qualidade e segurança alimentar, assegurando conformidade com normas sanitárias

Cozinheiro senior

março de 2023 - Present (2 anos 8 meses)

São Paulo, Brasil

Como Cozinheiro Senior, atuei com autonomia e liderança nas diversas praças do restaurante, contribuindo significativamente para a manutenção da excelência culinária do FASANO. Desenvolvi habilidades avançadas em técnicas gastronômicas italianas e internacionais, com foco especial em massas artesanais e fine dining.

Principais responsabilidades e realizações:

- Execução impecável de pratos complexos da gastronomia italiana e internacional, com destaque para preparações à base de massas artesanais

- Aprimoramento contínuo de técnicas de produção de massas frescas, desenvolvendo variações exclusivas
- Supervisão direta de cozinheiros juniores e auxiliares, orientando e garantindo a qualidade das preparações
- Participação ativa no desenvolvimento de novos pratos e cardápios sazonais, com ênfase em massas especiais
- Gestão eficiente de insumos e controle de desperdício, contribuindo para a otimização de custos
- Colaboração em eventos especiais e jantares temáticos, demonstrando versatilidade e criatividade
- Implementação de melhorias nos processos de preparação, aumentando a eficiência sem comprometer a qualidade

Cozinheiro pleno

novembro de 2020 - março de 2023 (2 anos 5 meses)

São Paulo, Brasil

Atuei com excelência nas diversas praças do restaurante, dominando técnicas específicas e contribuindo para a consistência e qualidade dos pratos servidos. Desenvolvi expertise em grelhados e acompanhamentos, produção de molhos sofisticados, recheios de massas, massas recheadas e secas, além da produção de risotos e molhos para massas.

Principais responsabilidades e realizações:

- Execução precisa de pratos da gastronomia italiana, respeitando técnicas tradicionais e padrões de excelência
- Especialização na preparação de massas artesanais e seus acompanhamentos, garantindo autenticidade e qualidade superior
- Produção de molhos bases e caldos complexos, fundamentais para a qualidade dos pratos do restaurante
- Aprimoramento de técnicas de empratamento, contribuindo para a apresentação impecável dos pratos
- Participação em treinamentos especializados, ampliando conhecimentos em gastronomia de alto padrão e técnicas de massas
- Colaboração efetiva com outras praças da cozinha, garantindo fluidez no serviço e consistência nas preparações
- Contribuição para a otimização de processos e redução de desperdícios na cozinha

Masseiro

julho de 2017 - novembro de 2020 (3 anos 5 meses)

São Paulo, Brasil

Especializado na confecção artesanal de massas frescas, elemento central da gastronomia italiana de excelência do FASANO. Dominei técnicas tradicionais e inovadoras na produção de massas longas, secas e recheadas, contribuindo significativamente para a autenticidade e qualidade dos pratos servidos.

Principais responsabilidades e realizações:

- Produção artesanal de diversas massas frescas, seguindo receitas tradicionais italianas e técnicas refinadas
- Desenvolvimento de técnicas exclusivas para massas especiais, criando texturas e sabores diferenciados
- Criação de recheios sofisticados para massas, combinando sabores e texturas com precisão
- Confecção de massas especiais de batata, como gnocchi simples e recheado, respeitando técnicas tradicionais
- Controle rigoroso de qualidade dos insumos utilizados na produção de massas
- Participação no desenvolvimento de novas receitas de massas para cardápios sazonais
- Treinamento de novos colaboradores nas técnicas específicas de produção de massas artesanais
- Pesquisa e implementação de técnicas inovadoras de produção de massas, mantendo a autenticidade italiana

Saladeiro

novembro de 2014 - julho de 2017 (2 anos 9 meses)

São Paulo, Brasil

Responsável pela praça de garde manger, onde desenvolvi habilidades refinadas na preparação de entradas frias, saladas sofisticadas e aperitivos. Contribuí para a excelência gastronômica do FASANO através da confecção meticulosa de pratos que exigem precisão técnica e apresentação impecável.

Principais responsabilidades e realizações:

- Confecção de pratos refinados da praça de garde manger, com atenção especial à apresentação e detalhes
- Produção de molhos frios, vinagretés especiais e marinadas para diversos pratos do cardápio
- Preparação de guarnições elaboradas que complementavam os pratos principais
- Desenvolvimento de receitas de sucos naturais e bebidas não alcoólicas exclusivas

- Manutenção rigorosa dos padrões de higiene e segurança alimentar em preparações frias
- Organização eficiente da praça, garantindo agilidade no serviço e consistência nas preparações

Ajudante de cozinha

novembro de 2013 - novembro de 2014 (1 ano 1 mês)

São Paulo, Brasil

Atuei como suporte essencial à equipe de cozinha, auxiliando na produção e garantindo a organização e limpeza do ambiente de trabalho. Desenvolvi habilidades fundamentais que serviram como base sólida para minha progressão na carreira gastronômica.

Principais responsabilidades e realizações:

- Auxílio direto aos cozinheiros na preparação de insumos e execução de receitas
- Organização e gerenciamento eficiente do controle de validades dos produtos
- Recebimento, seleção e armazenamento adequado de insumos provenientes do CEASA
- Limpeza e preparação preliminar de alimentos, seguindo rigorosos padrões de higiene
- Manutenção da limpeza e organização da cozinha, contribuindo para um ambiente de trabalho eficiente
- Aprendizado contínuo de técnicas culinárias através da observação e prática supervisionada

Steward

julho de 2013 - novembro de 2013 (5 meses)

São Paulo, Brasil

Iniciei minha trajetória no FASANO como responsável pela higienização de utensílios e equipamentos da cozinha, função fundamental para garantir os padrões sanitários e a eficiência operacional do restaurante.

Principais responsabilidades e realizações:

- Lavagem metódica de panelas e utensílios de cozinha, seguindo protocolos rigorosos de higienização
- Manutenção da limpeza geral da cozinha, contribuindo para um ambiente de trabalho seguro e organizado
- Organização eficiente da área de lavagem, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de pico

- Aplicação correta de produtos de limpeza específicos para cada tipo de material e superfície
- Colaboração com a equipe de cozinha para garantir a disponibilidade constante de utensílios limpos
- Desenvolvimento de conhecimento inicial sobre o funcionamento de uma cozinha profissional de alto padrão

Jovem aprendiz

maio de 2012 - julho de 2013 (1 ano 3 meses)

São Paulo, Brasil

Participei do programa de Jovem Aprendiz do FASANO, onde tive a oportunidade de conhecer todas as áreas do restaurante através de um sistema de rodízio. Esta experiência proporcionou uma visão abrangente do funcionamento de um restaurante de alto padrão e estabeleceu as bases para minha carreira na gastronomia.

Principais responsabilidades e realizações:

- Rotação por todas as áreas do restaurante, adquirindo conhecimento amplo sobre a operação gastronômica
- Aprendizado sobre produção e armazenamento de insumos no açougue, seguindo rigorosos padrões de qualidade
- Treinamento na produção de molhos e na praça de risoto e massas, desenvolvendo técnicas fundamentais
- Experiência na praça de carnes e peixes, aprendendo sobre molhos e guarnições específicas
- Atuação na praça de garde manger e sobremesas, compreendendo a importância da apresentação visual
- Finalização do programa como responsável pela praça de guarnições e entradas quentes, demonstrando evolução técnica e responsabilidade

Formação acadêmica

Hotec Faculdade

Tecnologia em Gastronomia, Gastronomia · (2019 - 2021)

ETEC - Escola Técnica Estadual de São Paulo

Ensino Técnico, Artes Culinárias e Capacitação Gastronômica · (2012 - 2013)

Faculdade de Tecnologia Zona Leste FATEC ZL

