

## **Delfina da Silva Manente**

Brasileira, 38 anos

Rua Caetano Menino, 764 – Interlagos, São Paulo, SP

Telefone: (11) 99986-7041

E-mail: delfina\_22@hotmail.com

### **Resumo**

Sou formada em Gastronomia e Hotelaria. Tenho experiência em restaurantes, cozinha de hotéis 5 estrelas (Grand Hyatt São Paulo e Conca Park - Itália), buffets, eventos, cozinha industrial (Sesc Interlagos, cerca de 2000 refeições/dia) e cozinha de banquetes. Possuo cursos complementares, inclusive no exterior.

### **Objetivo**

Chefe de Cozinha/Cozinheira/ Saladeira

### **Formação**

Graduação em Gestão Executiva em Gastronomia. FMU, concluído em 11/2004

Técnica em Hotelaria. SENAC, concluído em 08/2009

### **Experiência Profissional**

#### **Buffet Vila dos brutos 03/07/2019 à 17/03/2020**

**Cargo:** Chefe de cozinha

#### **Principais atividades:**

- Comando da equipe (cozinheira, confeitaria e ajudantes) da cozinha;
- Participação na elaboração do cardápio vegetariano (decisão em conjunto com os donos do restaurante);
- Elaboração de pratos conforme novas demandas, incluindo pesquisa, testes e consolidação do prato;
- Elaboração de fichas técnicas;
- Gerenciamento de custos;
- Conferência de estoque e geração de lista de compras;
- Confecção de massas, preparação de alimentos e montagem de pratos.

#### **Douce Magie - Free Lance, desde 11/2015 à 12/2018**

**Cargo:** Chefe de cozinha

**Principais atividades:**

- Liberação dos eventos no horário combinado e organização do local após o término;
- Preparação de pratos quentes e frios, café da manhã, coffee break e coquetéis;
- Higienização de alimentos, bancadas e instrumentos.

**Restaurante Dona Marta, de 10/2014 a 03/2015**

**Cargo:** Chefe de cozinha

**Principais atividades:**

- Comando da equipe (cozinheira, chapeiro e ajudantes) da cozinha;
- Participação na elaboração do cardápio (decisão em conjunto com os donos do restaurante);
- Elaboração de pratos conforme novas demandas, incluindo pesquisa, testes e consolidação do prato;
- Elaboração de fichas técnicas;
- Gerenciamento de custos; Conferência de estoque e geração de lista de compras;
- Confeção de massas, preparação de alimentos e montagem de pratos.

**Dedo de Moça - Free Lance, de 03/2012 a 03/2013**

**Cargo:** Chefe de cozinha

**Principais atividades:**

- Liberação dos eventos no horário combinado e organização do local após término;
- Preparação de pratos quentes e frios, café da manhã, coffee break e coquetéis;
- Higienização de alimentos, bancadas e instrumentos.

**Restaurante Varanda da Chácara, de 12/2009 a 10/2011**

**Cargo:** Chefe de cozinha

**Principais atividades:**

- Comando da equipe (cozinheira, chapeiro e ajudantes) da cozinha; Participação na elaboração do cardápio (decisão em conjunto com os donos do restaurante);
- Elaboração de pratos conforme novas demandas, incluindo pesquisa, testes e consolidação do prato; Elaboração de fichas técnicas; Gerenciamento de custos; Conferência de estoque e geração de lista de compras;
- Confeção de massas, preparação de alimentos e montagem de pratos.
- SESC SP (temporário, via agência), de 05/2009 a 07/2009
- Cargo: Cozinheira
- Principais atividades:
- Preparação de alimentos, doces e molhos;
- Cortes e temperos de carnes e peixes;
- Tarefas na chapa: selar, preparação de alimentos etc;
- Auxílio na confeitaria;
- Organização câmaras e geladeiras com etiquetas nos alimentos;

- Higienização de alimentos e de bancadas e instrumentos;
- Medição de temperaturas;
- Mise en place.

**Free lance em eventos (cozinha) Clube Royal Five e outros, de 01/2008 a 04/2009**

**Cargo:** Cozinheira

**Principais atividades:**

Tarefas relacionadas à cozinha:

- Preparação de jantares especiais, café da manhã e coffee break;
- Montagem de pratos quentes e saladas variadas;
- Mise en place;
- Preparação de alimentos e coquetéis;
- Higienização de alimentos e de bancadas e instrumentos.

Tarefas administrativas:

- Compras;
- Controle de estoque;
- Pagamentos (internos e em bancos);
- Auxílio aos caixas em horários de pico.

**Hotel Grand Hyatt, de 05/2006 a 09/2007**

**Cargo:** Auxiliar de Cozinha II

**Principais atividades:**

- Preparação de massa fresca, molhos e outros alimentos;
- Auxílio na confeitaria e na cozinha italiana; Temperos de carnes e peixes; Tarefas na chapa: selar, preparação de alimentos etc;
- Organização câmaras e geladeiras com etiquetas nos alimentos;
- Preparação de café da manhã, coffee break, happy hour e coquetéis;
- Higienização de alimentos e de bancadas e instrumentos;
- Mise en place

**São Paulo Eventos, de 12/2005 a 04/2006**

**Cargo:** Cozinheira

**Principais atividades:**

- Preparação de coquetéis, café da manhã e coffee break;
- Montagem de pratos quentes e saladas variadas;
- Preparação de alimentos;
- Mise en place;
- Higienização de alimentos e de bancadas e instrumentos.

**Hotel Conca Park (Sorrento, Itália), de 06/2005 a 09/2005**

**Cargo:** Auxiliar de cozinha

**Principais atividades:**

- Montagem de saladas variadas e pratos quentes;
- Preparação de molhos, massas e lanches;
- Mise en place;
- Preparação de coquetéis

**Associação Atlética do Banco do Brasil (via cooperativa), de 03/2004 a 05/2005**

**Cargo:** Saladeira

**Principais atividades:**

- Preparação de molhos para saladas;
- Decoração;
- Montagem para buffets;
- Mise en place;
- Higienização de saladas e bancadas.

**Cursos e especializações LXIX Máster dell Italian Culinary Institute for Foreigners**

**Instituição:** Accademia Italiana Della Cucina

**Período:** 02/05/2005 até 28/06/2005

**Descrição:** Curso intensivo (período integral com 1 folga por semana) em Aste, Itália. Abordou temas como garde manger, confeitaria, cozinha quente, massas, padaria, curso de línguas, sommelier, etiqueta, higienização de alimentos etc. Após o curso trabalhei no Hotel Conca Park, também na Itália. 13º Cooking with Spicy (Chefs do Brasil) Instituição: Spicy Período: 5 meses Descrição: Renomados chefs (Alex Atala, Carla Pernambuco, Luiz Cintra e outros) ministraram cursos diversos, como “Entradas, Pratos e Sobremesas no Papillote”, “Crostini e Broschette”, “As guloseimas do Carlota” etc.

**Idiomas**

**Italiano:** escola Ratil e com professor particular;

**Inglês:** escola CCAA e com professora particular.

**Informática:** Windows e Office: escola Net Company (Windows) e aperfeiçoamento através do uso constante do PC.