

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.

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;
- Confecção 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;
- Confecção 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:
 - o Preparação de jantares especiais, café da manhã e *coffee break*;
 - o Montagem de pratos quentes e saladas variadas;
 - o *Mise en place*;
 - o Preparação de alimentos e coquetéis;
 - o Higienização de alimentos e de bancadas e instrumentos.
- Tarefas administrativas:
 - o Compras;
 - o Controle de estoque;
 - o Pagamentos (internos e em bancos);
 - o 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 ate 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.