



ACADEMIA DE  
INOVAÇÕES  
CULINÁRIAS  
JAPONESAS

## TORNE-SE UM CHEF DE DESTAQUE DA CULINÁRIA JAPONESA EM APENAS ALGUMAS SEMANAS!

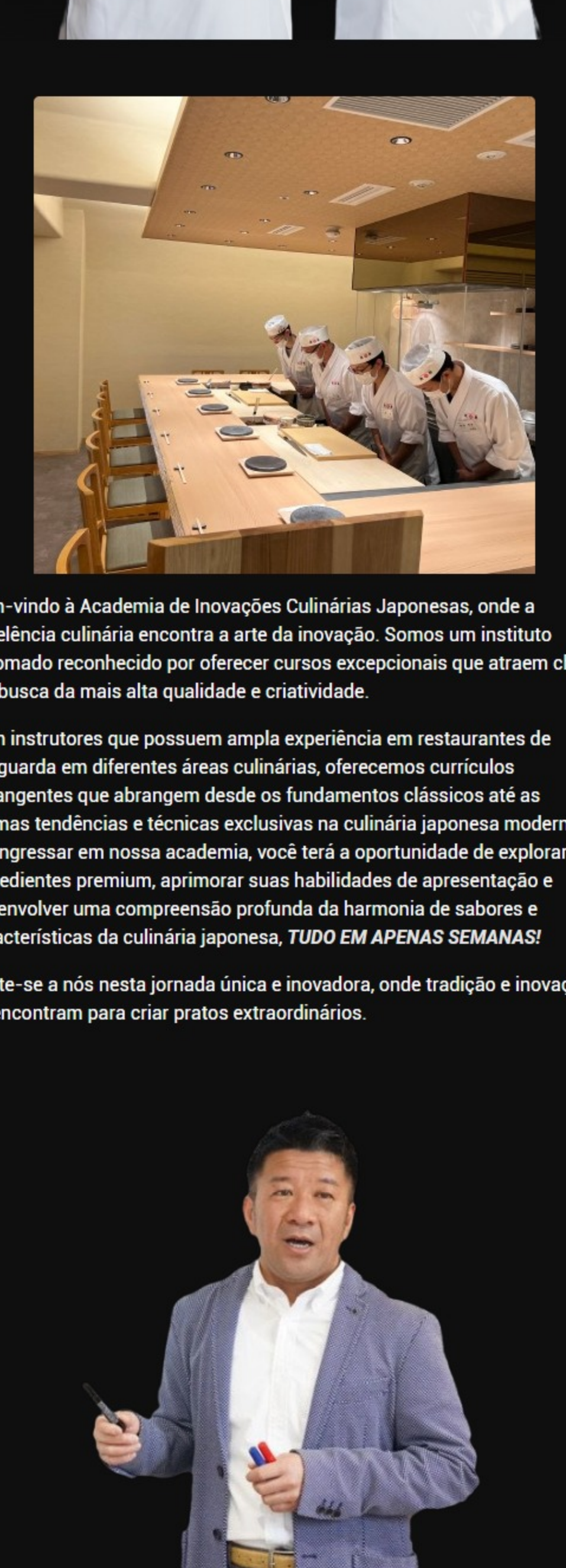
Descubra a Arte da Culinária Japonesa "Washoku" no Japão com Cursos Intensivos de Culinária!

Evento 100% Presencial no Japão

Full Name

Type your e-mail

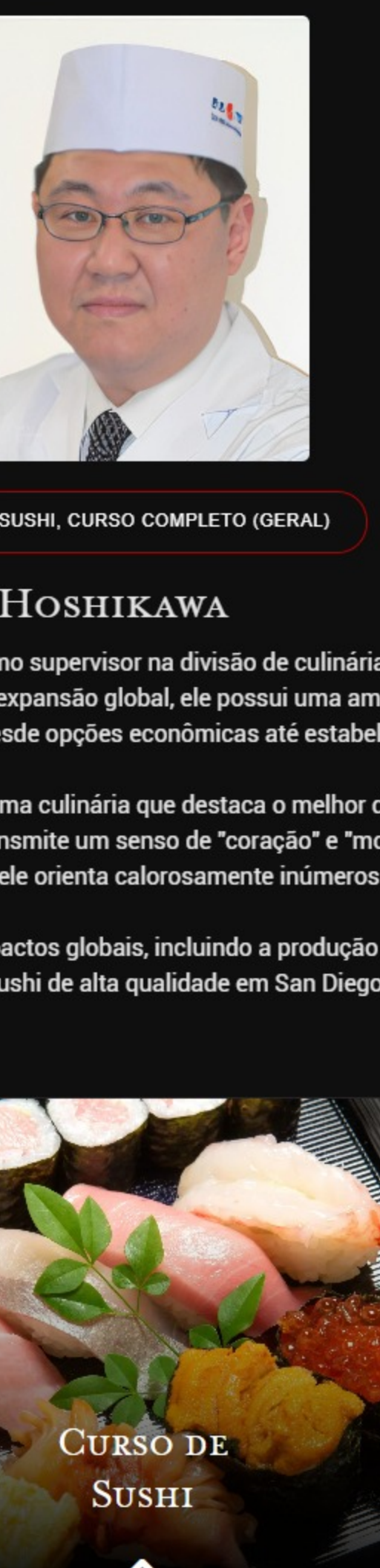
Quero mais informações!



Bem-vindo à Academia de Inovações Culinárias Japonesas, onde a excelência culinária encontra a arte da inovação. Somos um instituto renomado reconhecido por oferecer cursos excepcionais que atraem chefs em busca da mais alta qualidade e criatividade.

Com instrutores que possuem ampla experiência em restaurantes de vanguarda em diferentes áreas culinárias, oferecemos currículos abrangentes que abrangem desde os fundamentos clássicos até as últimas tendências e técnicas exclusivas na culinária japonesa moderna. Ao ingressar em nossa academia, você terá a oportunidade de explorar ingredientes premium, aprimorar suas habilidades de apresentação e desenvolver uma compreensão profunda da harmonia de sabores e características da culinária japonesa, **TUDO EM APENAS SEMANAS!**

Junte-se a nós nesta jornada única e inovadora, onde tradição e inovação se encontram para criar pratos extraordinários.



### HIROAKI UTO

Diretor:

Academia de Inovações Culinárias Japonesas

CEO, BRINGUP Corporation, Japan

- Fundador das escolas de culinária práticas de curto prazo, "Foodservice University" e "Foodservice Academy."
- Após trabalhar em uma empresa de consultoria de gestão, aventurou-se na indústria de serviços de alimentação em 2003, tornando-se Vice-Presidente, supervisionando o crescimento da empresa em um empreendimento multi-marca com 60 restaurantes, incluindo yakitori, yakiniku, cafés, frutos do mar e confeitarias, e expandindo por meio do desenvolvimento de franquias.
- Em 2008, estabeleceu uma subsidiária focada em serviços de talentos para a indústria de serviços de alimentação, oferecendo suporte de carreira em todo o país para colocação de empregos e consultoria de carreira para mais de 20.000 profissionais do setor.
- Em 2014, fundou a escola de culinária de curto prazo, "Inshokujin-Daigaku" ("Cooks' Academy") e assumiu o cargo de diretor, formando mais de 1.000 graduados.
- Em 2015, inaugurou "Sushi Chiharu", um restaurante operado exclusivamente por formados na **"Universidade de Serviços de Alimentação,"** que se tornou a entrada mais rápida no **Guia Michelin na indústria de sushi** e atraiu a atenção da mídia devido a declarações coincidentes de "Horiemon" Sr. Takafumi Horié, um influente líder de opinião no Japão, nas redes sociais.
- Em 2019, afastou-se das empresas que fundou, incluindo a empresa matriz, subsidiária e a Cooks' Academy, para apoiar o estabelecimento de uma subsidiária para uma empresa de tecnologia da informação especializada em serviços de alimentação (listada na Bolsa de Valores de Tóquio).
- Em 2020, fundou a BringUp Co., Ltd. e assumiu o cargo de CEO.
- Em 2022, em parceria com a G-FACTORY Co., Ltd. (listada no Tokyo Growth Market), estabeleceu a escola de culinária prática de curto prazo "Inshoku-Juku" ("Foodservice Academy") e assumiu o cargo de diretor da escola sob um contrato de um ano, no qual supervisionou a instalação e operação.
- Atualmente, ele se comunica ativamente por meio da TV e de outros canais de mídia e formou numerosos chefs de culinária japonesa que se destacam em todo o mundo.



### WAKAKO TAKAMATSU

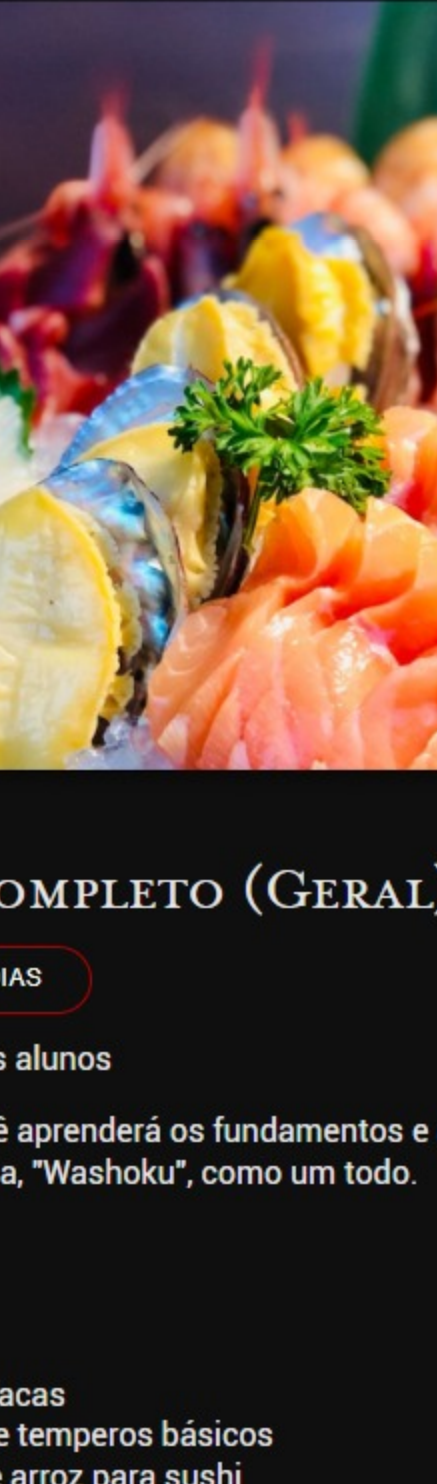
Administradora Chefe:

Academia de Inovações Culinárias Japonesas

CEO, BringUp Okinawa Co., Ltd.

- Dona do Restaurante "Yakiniku Kappo Takamatsu" em Osaka.
- Após gerenciar restaurantes próprios e prestar serviços de consultoria para restaurantes, liderou o desenvolvimento de um negócio de suporte de carreira em todo o país para chefs, sendo responsável pela supervisão de consultoria de carreira para mais de 20.000 indivíduos neste setor.
- Esteve envolvido com o "Inshokujin-Daigaku" ("Cooks' Academy") e o "Inshoku-Juku" ("Foodservice Academy") desde o início, contribuindo para o desenvolvimento do currículo e operações.
- Excelente em atendimento ao cliente e orientação na operação de restaurantes, frequentemente atuando como instrutor em aulas de "Hospitalidade".
- Certificações: Organização de Desenvolvimento de Habilidades de Comunicação, Nível 1 de Aconselhamento Psicológico e Nível 1 de Coaching. Também possui uma licença de chef, é um sommelier certificado pela Associação Japonesa de Sommeliers e é um analista de alimentos.

## INSTRUTORES



☆ SUSHI, CURSO COMPLETO (GERAL)

### TAKAHIRO HOSHIKAWA

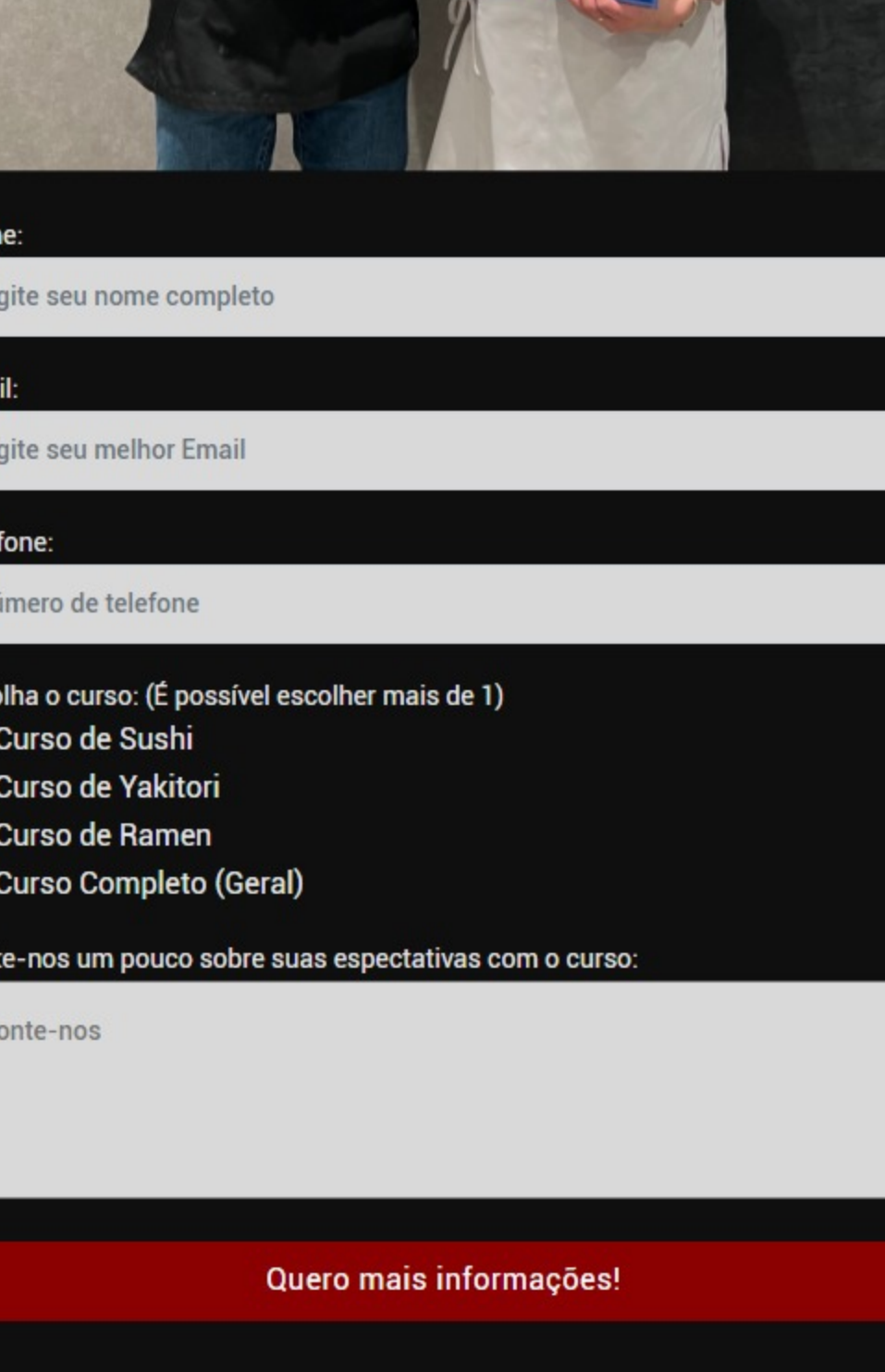
- Tendo atuado como supervisor na divisão de culinária japonesa de um hotel com expansão global, ele possui uma ampla gama de experiência, desde opções econômicas até estabelecimentos de luxo.
- Dedicando-se a uma culinária que destaca o melhor dos ingredientes e transmite um senso de "coração" e "modo de ser" como indivíduos, ele orienta calorosamente inúmeros alunos e colegas.
- Tem causado impactos globais, incluindo a produção de restaurantes de sushi de alta qualidade em San Diego, EUA.



CURSO DE SUSHI



CURSO DE YAKITORI



CURSO DE RAMEN



CURSO COMPLETO (GERAL)

Digite seu nome completo

Digite seu melhor Email

Digite seu telefone

Escolha o curso: (É possível escolher mais de 1)

☐ Curso de Sushi

☐ Curso de Yakitori

☐ Curso de Ramen

☐ Curso Completo (Geral)

Conte-nos um pouco sobre suas expectativas com o curso:

Conte-nos

Quero mais informações!

Instrutores Renomados

Dispositivo de tradução simultânea

Turmas reduzidas

Aulas práticas e Interativas

## GALERIA DE IMAGENS



## SAIBA MAIS SOBRE OS CURSOS



Nome:

Digite seu nome completo

Email:

Digite seu melhor Email

Telefone:

Número de telefone

Escolha o curso: (É possível escolher mais de 1)

☐ Curso de Sushi

☐ Curso de Yakitori

☐ Curso de Ramen

☐ Curso Completo (Geral)

Conte-nos um pouco sobre suas expectativas com o curso:

Conte-nos

Quero mais informações!