



Leonardo Jin Izumi

Nacionalidade: Brasileira **Data de nascimento:** 20/02/1992

☎ **Número de telemóvel:** (+351) 914488964 ✉ **Endereço de email:** izumi.jin@live.com

📍 **Casa:** Rua Henrique Sousa Reis, 93 ap 7.8, 4200008 Porto (Portugal)

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

Sushiman Senior

Tokkotai [04/2022 – Atual]

Cidade: Porto

País: Portugal

Responsável pela preparação e organização dos itens dos dois restaurantes. Garantir o melhor manejo dos produtos.

Chef de partie

Puriman [03/2021 – 09/2021]

Cidade: Campos do Jordão

País: Brasil

Responsável pelos pratos de proteína do restaurante, com o uso ou não de uma grelha; pela preparação, molhos, pratos e finalização da estação.

Sushiman

Nakka Jardins [12/2019 – 02/2021]

Cidade: São Paulo

País: Brasil

Trabalhou na preparação e finalização dos pratos, atendimento e serviço dos clientes.

Cozinheiro

Eataly Brasil [05/2019 – 12/2019]

Cidade: São Paulo

País: Brasil

Responsável pela estação de massas de um dos restaurantes, treinamento dos auxiliares de cozinha; preparação e finalização dos pratos, auxílio na limpeza do local.

Sous Chef

Vera Restaurante [06/2018 – 05/2019]

Cidade: São Paulo

País: Brasil

Orientou e treinou a equipa, trabalhou o serviços dos almoços e jantas e colaborou com o chef no design do menu e receitas inovadoras.

Sous Chef

Monkey Burger [01/2018 – 12/2018]

Cidade: São Paulo

País: Brasil

Responsável pelo treinamento da equipa, do serviço do almoço e janta deste; participou no desenvolvimento e implementação de políticas e procedimentos para melhorias na operação e segurança alimentar. Planejamento mensal da produção e horários do restaurante)

Cozinheiro

Sushi Beta (Zipster) [11/2017 – 06/2018]

Cidade: São Paulo

País: Brasil

Trabalhou em todas as preparações do sushibar (arroz de sushi, limpeza do peixe, molhos) e fazia todos os pratos quentes no horário de almoço.

Cozinheiro

Vito [11/2015 – 06/2016]

Cidade: São Paulo

País: Brasil

Trabalhou na estação de risotos e massas, responsável por toda preparação e serviço daquela estação, comida dos funcionários e auxílio na limpeza do local.

Cozinheiro

Maria Gasolina Food Truck [12/2014 – 09/2015]

Cidade: São Paulo

País: Brasil

Responsável pela preparação dos pratos, serviço, treinamento de funcionários novos e auxílio da limpeza.

Cozinheiro

Bardega Wine Bar [04/2013 – 05/2014]

Cidade: São Paulo

País: Brasil

Começou como auxiliar: Organização das geladeiras; recepção, limpeza e organização dos produtos dos fornecedores; e ajudando no serviço do jantar

Promovido a Cozinheiro: responsável por todos os pratos quentes e molhos do menu, comida de funcionário e serviço da janta.

Aprendiz de sushiman

Minami Sushi [01/2012 – 11/2012]

Cidade: São Paulo

País: Brasil

Aprendeu com o dono/sushiman chefe: habilidades com faca, administração de tempo e apresentação ao cliente

EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

Sistemas para Internet

FIAP [02/2023 – Atual]

Endereço: (Brasil)

Sítio Web: <https://www.fiap.com.br>

COMPETÊNCIAS LINGÜÍSTICAS

Língua(s) materna(s): **português**

Outra(s) língua(s):

inglês

COMPREENSÃO ORAL C2 LEITURA C2 ESCRIVER C2

PRODUÇÃO ORAL C1 INTERAÇÃO ORAL C1

japonês

COMPREENSÃO ORAL B2 LEITURA B2 ESCRIVER B1

PRODUÇÃO ORAL B2 INTERAÇÃO ORAL B2