**Marcos Silva Andrade Lopes**

Brasileiro, solteiro. 03/11/1987 – 25anos.

Rua Guilherme Alves, 1130, Partenon / 82959124 / marcosandrade.l@hotmail.com

**objetivo**

* Chef de cozinha

(Prezo organização, higiene, padronização e incentivo no trabalho em equipe).

**FORMAÇÃO**

* Superior tecnológico do curso de Gastronomia – Cambury – 2011.
* Cursando mestrado em Enologia – UFRGS (Periodo noturno, 1 semana por mês).

**Atributos**

* Prêmio Chef Revelação como melhor sobremesa. – 2010 e 2011.
* Prêmio Aluno destaque pela UFRGS como melhor tese e melhor desenvolvimento tecno-cientifico. – 2012.
* Tese publicada pela revista Casa & Comida – 2013.

**EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL**

* **20/10/2011-07/12/2011 – Emi cozinha emocional (Chef Emiliana Azambuja)**

Cargo: Auxiliar/cozinheiro   
Principais atividades: Preparo e finalização de pratos.

* **2011 – Trabalaho voluntário em uma ONG que cuida de crianças e pessoas com síndrome de Down (Chefs Down)**

Cargo: Chef de cozinha

Principais atividades: Ensinar a cozinhar receitas do dia-dia para portadores as síndrome de Down.

* **2010 – 2011 – 2012 – Festival Gastronômico da cidade de Pirinopólis,GO e São Simão,GO em parceria com a Chef Emiliana Azambuja.**

Cargo: Sub Chef

Principais atividades: Preparo de pratos, elaboração de cardápio e coordenação de parte da equipe.

* **Buffet Mix Up**

Cargo: Propietário / Chef de cozinha

Principais atividades: Planejamento de eventos, treinamento de equipe, contratações de colaboradores, planejamento e consultoria de cardápios, preparação e criação de coquitéis e jantares exclusivos, coordenação da equipe de cozinha e salão, criação de drinks gourmet.

* **Estágio no restaurante Dom com Chef Alex Atala.**

**QUALIFICAÇÕES E ATIVIDADES PROFISSIONAIS**

* Curso de Gastronomia Molecular, Gastronomy Lab - 2011
* Curso de Sous Vide, Gastronomy Lab - 2011
* Curso de comidas de boteco, Dani Andrade Gastronomia - 2010
* Curso de Menu Mexicano, Dani Andrade Gastronomia - 2010
* Curso de Bartender, BaresSP - 2012
* Curso de Mixologia, Humberto Ferreira - 2011

**INFORMAÇÕES ADICIONAIS**

* Conhecimento Microsoft Office
* Explorer
* Informática avançada