**ADELINO SILVEIRA**

Brasileiro, solteiro, natural de José Boiteux-SC

Reside atualmente em Joinville-SC

Telefones: (47)3455-5511 (47)8420-1956

(47)9903-6222 (whats)

 Email- chef.adelino@hotmail.com

**OBJETIVO**

Chef de cozinha

Instrutor culinário

Gastrônomo

Outros

**FORMAÇÃO**

Curso Superior em Jornalismo e Radialista profissional, apresentador, animador, outros.

Curso Superior de Formação Específica em Cozinheiro Chef Internacional – UNIVALI-SC

Curso de química de alimentos/Panificação – Moinho J. Macedo/Fortaleza-Ceará

Curso Superior Filosofia, Ciências e Letras – FURB – Blumenau-SC – incompleto.

Colégio Estadual Pedro II – segundo grau – Blumenau-SC

Colégio Dom Bosco – ensino fundamental – Rio do Sul-SC

Cursos de alimentos light e diet – Escolas particulares de chef’s renomados em São Paulo-SP

Cursos de alimentos sem glúten e sem lactose – Escolas particulares de chef’s renomados em São Paulo-SP

Curso de frutos do mar – Senac Itajaí-SC

Curso de massas e molhos diversos – Senac Itajaí-SC

Inglês e Espanhol básico

Cursos de informática/básicos/e-mail/redes sociais/Word/

 **EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL**

Autônomo com alimentação “livre” para hipoalergênicos desde 1990 e atuando

09-2007 a 12-2008 SBT – Empresa TV TAMBAÚ

Cargo: Apresentador

Principal atividade: 45 minutos de programa ao vivo, diário, sobre gastronomia

Professor de gastronomia internacional na Faculdade UNIPB – João Pessoa-PB, por Dois anos

Cozinheiro II – nível I – SESC – Blumenau-SC

Cozinheiro – Panificadora e Confeitaria Della Nonna Ltda – Blumenau-SC

Vários trabalhos em hotéis, pousadas e restaurantes como chef de cozinha

Experiência em eventos gastronômicos vegetarianos e veganos diversos. Atuando.

Proprietário de restaurante de frutos do mar 1999.

Proprietário de Cafeteria sem glúten e sem lactose 2013/Blumenau-SC.

Proprietário de Escolas de Culinária – Fortaleza/CE 1992 e Blumenau/SC 2012/14

Outras atividades: Professor de Gastronomia

                                  Consultor gastronômico

                         Proprietário de escola de culinária

 Apresentador de programas de culinária em várias Emissoras

 **Cargos exercidos:**

 Consultor gastronômico, Chef de cozinha, gastrônomo, gerente de A&B, instrutor culinário, jornalista e radialista.

**Principais atividades:**

Elaboração de cardápios, eventos para empresas e atuação em RH de restaurantes e hotéis.

Implantação de novas cozinhas para hotéis, bares e restaurantes, cozinhas de hospitais e clínicas especializadas em emagrecimento e Spa’s.

Instrutor na área de higiene e manipulação de alimentos, seguindo apostilas da ANVISA, junto as plataformas da Petrobrás, Bacia de Campos-RJ e outras, direcionado a chef’s de cozinha, padeiros, confeiteiros e outros profissionais da área gastronômica, atuando junto ao SENAC-SC

Culinarista de empresas como Sadia/sa. dentre outras, e instrutor SM Angeloni (cozinha Dona Helena) e SM BIG, dentre outras escolas de culinária e faculdades no Ceará, Rio Grande do Norte e Paraíba em cursos de extensão também em SC.

Chef responsável por departamento de compras de produtos gastronômicos.

Chef responsável por departamento de RH na área gastronômica em hotelaria.

**QUALIFICAÇÕES E ATIVIDADES PROFISSIONAIS**

Culinária a base de Peixes e Frutos do Mar – SENAC

Conclusão – 01.06.1999 – 180 horas

Básico de Enologia – CASA VALDUGA-RS

Conclusão: 23.05.2001 – 60 horas

Proprietário de restaurante de frutos do mar e massas até 1999

Cursos de capacitação e conhecimento específico em alimentação sem glúten, leite, soja, ovos e açúcar, atuando nesse ramo há dezoito anos aproximadamente, para pessoas com necessidades especiais em alimentação.

Atuando em trabalho voluntário para animais abandonados na cidade de Joinville junto a vereadores engajados na causa.

**INFORMAÇÕES ADICIONAIS**

Colaborador do SENAC em vários cursos de gastronomia no Brasil

Colaborador e palestrante do SEBRAE-PB na área de gastronomia Regional, com implantação de pequenas cooperativas nas cidades com produções regionais diversificadas.

Conhecedor e elaborador de pastas, antepastos, molhos especiais, conservas, caponatas, geléias, cremes e outros, inclusive em alimentos “livres”.

**Facebook – Chef Dino – Sem glúten sem lactose**

[**www.saboresdochefdino.blogspot.com**](http://www.saboresdochefdino.blogspot.com)

**Instagram – chef Dino Silveira**

*Trabalhar com conhecimento na área e com responsabilidade na busca de resultados positivos para todos, e acima de tudo com amor a arte da gastronomia!*