

❖ **Formação profissional**

- Graduação em Professional Chef - 3 anos/concluído em 2003 )  
Westminster Kingsway University & College - Londres
- Sommelier de Vinhos (Advanced Certificate In Wines and Spirits) concluído em 2002 - WSET School – Londres
- Gastronomia Francesa (Certificat de Haute Cuisine) concluído em 2003  
L'École Le Cordon Bleu / L'Art Culinaire – Paris
- MBA - Propaganda /Administração e Marketing de Negócios – concluído em 1996
- ESPM – Escola Superior de Propaganda e Marketing – Rio

❖ **Cursos Extracurriculares**

- Vinhos do Velho Mundo - ABS – Campinas –SP
- Programa de Desenvolvimento Comportamental – Liderança – Asta Assessoria – Campinas –SP.
- Food Hygiene And Safety Certificate - The Royal Institute Of Public Health And Hygiene – Londres.
- Certificate In Japanese & Thai Cuisine – Westminster Kingsway College – Londres.
- Indian Cookery – Vamaji Restaurant – Londres.
- World Cookery – Hammersmith & West London College - Londres.
- Conhecimentos avançados em Microsoft Office, Windows, Corel Draw, Internet, Photoshop.
- Francês - Fluente
- Inglês – Intermediário
- Italiano - Intermediário

❖ **Qualificação profissional**

- Responsável pela criação de restaurantes desde a identidade visual e gastronômica, arquitetura, paisagismo, decoração, adega e cardápios de tendência Franco-Thai.
- Atuação na elaboração de fichas técnicas e desenvolvimento de fornecedores, criação de menus harmonizados para eventos eno-gastronômicos.
- Responsável por todos os aspectos da montagem de um restaurante de nível A, elaboração e execução dos cardápios e carta de vinhos, especificação de todos os equipamentos e utensílios de cozinha, adega, fichas técnicas, treinamento de toda brigada de cozinha e salão.
- Implantação de cardápios e menus de restaurantes, room service, eventos, casamentos e banquetes especiais, desenvolvimento e implantação do plano de carreiras do Hotel (cozinhas), elaboração e implantação do programa de treinamento em técnicas de cozinha e confeitaria, elaboração do projeto de um Sistema Automático em tempo real, de verificação de estoque a partir das fichas técnicas e “ordens de serviços”, emitindo relatórios de custos e consistência de dados das “OS” para redução de custos.

## **Deusdedith Silva Junior – Chef Executivo- RJ**

- Agraciado com 🍷🍷 AA Rosette, espécie de Guide Michelin para categorias de Gastro-Pubs ingleses.

### ❖ **Experiência profissional**

- Atual – SPA RESORT PARADOR MARITACAS – Barra do Pirai - RJ  
[www.paradormaritacas.com.br](http://www.paradormaritacas.com.br)  
Chef Executivo Consultor  
Re-Design da identidade gastronômica do hotel, elaboração e execução dos cardápios, treinamento da brigada de cozinha, elaboração de fichas técnicas e desenvolvimento de fornecedores, suporte técnico para o perfeito funcionamento dos restaurantes.
- 2010/2011 - BISTROT TAMARIND - Aracaju - SE  
[www.bistrotamarind.com.br/projetos](http://www.bistrotamarind.com.br/projetos)  
Chef Executivo  
Responsável pela criação do restaurante.  
Elaboração da identidade visual e gastronômica, arquitetura, paisagismo, decoração, adega e cardápios com tendência Franco-Thai
- 2010 – BISTRÔ ARMAZÉM BACCO – Aracaju - SE  
[www.armazembacco.com.br](http://www.armazembacco.com.br)  
Chef Executivo Consultor  
Desenvolvimento da identidade gastronômica do restaurante, elaboração e execução dos cardápios treinamento da brigada de cozinha, contratação de colaboradores, elaboração de fichas técnicas e desenvolvimento de fornecedores, suporte técnico para o perfeito funcionamento do restaurante. Criação de menus harmonizados para eventos eno-gastronômicos
- 2008/2009 - LACQUA RESTAURANTE - Sorocaba - SP  
[www.lacquarestaurante.com.br](http://www.lacquarestaurante.com.br)  
Chef Executivo Consultor  
Responsável por todos os aspectos da montagem de um restaurante de nível A, incluindo a concepção do nome, identidade visual e gastronômica, criação e elaboração de pratos e cardápios, carta de vinho e mini-cozinha, especificação de todos os equipamentos e utensílios de cozinha, adega, contratação de colaboradores, fichas técnicas, treinamento de toda brigada de cozinha e salão (35 colaboradores) e suporte técnico para o perfeito funcionamento do restaurante.
- 2005/2006 - THE ROYAL PALM PLAZA RESORT - Campinas-SP  
[www.theroyal.com.br](http://www.theroyal.com.br)  
Chef Executivo  
Supervisão de todas as áreas operacionais relacionadas ao setor de alimentos, inventário, compras e gastos com os suprimentos /Aprovação e elaboração de menus de eventos, banquetes, almoços/jantares privativos entre outros / Acompanhamento das tendências do mercado nacional e internacional, definindo medidas adequadas / Elaboração das Fichas técnicas de todos os produtos gastronômicos de A&B / Capacitação técnica de toda equipe da área de gastronomia do Hotel (137 colaboradores) / Controle e avaliação em tempo

## **Deusedith Silva Junior – Chef Executivo- RJ**

real, dos custos variáveis do complexo gastronômico (cozinhas, confeitaria, padaria), visando a implantação de processos e procedimentos eficientes de redução de custos / Preparação de orçamentos de A&B.

- 2005 - RADISSON SAS HOTEL - Nice - França  
[www.radissonblu.com/hotel-nice](http://www.radissonblu.com/hotel-nice)  
Assistente do Executive Sous Chef  
Criação e elaboração dos Menus de Jour (menu do dia) e de Eventos dos Restaurantes Le bleu Citron e La Terrasse, co-administração de todos os serviços das cozinhas.
- 2004/2005 - HOTEL WEST END (RESTAURANTE LE SIECLE) – Nice - França  
[www.hotel-westend.com/fr](http://www.hotel-westend.com/fr)  
Sous Chef de Cuisine  
Co-autoria do cardápio principal, elaboração, preparação, confecção e decoração de pratos do Menu de Jour (menu do dia), como Sous-Chef, administração de todos os serviços da cozinha.
- 2003/2004 - HOTEL LE MERIDIEN MONT PARNASSE – Paris - França  
[www.lemeridien-montparnasse.com](http://www.lemeridien-montparnasse.com)  
Chef De Partie  
Responsável pela cozinha fria (Buffet de cozinha internacional) / Ordens de compra de mercadorias / Mise en Place, preparação, confecção e decoração de pratos / Supervisão da preparação dos pratos Execução das receitas a partir de fichas técnicas, chefia de 23 colaboradores
- 2002/2003 - THE PHOENIX RESTAURANT-(Intercontinental Hotels) – Londres - Inglaterra  
[www.phoenixcavendishsquare.co.uk](http://www.phoenixcavendishsquare.co.uk)  
Head Chef  
Inauguração do restaurante como responsável pela implantação e execução de todas as atividades da cozinha, contratação de pessoal e treinamento, compras e negociação com fornecedores, elaboração de menus, recrutamento e formação da brigada.  
Agraciado com 🍷🍷🍷 AA Rosette, espécie de Guide Michelin para categorias de Gastro-Pubs.

### ❖ **Outras Experiências Profissionais**

- 2007/2008 - RESTAURANTE FLOR DE SAL - Cunha-SP  
Chef de Cozinha /Cuisinier  
[www.restauranteflordesal.com.br](http://www.restauranteflordesal.com.br)
- 2007 - RESTAURANTE TOSCANELLI BRASIL -Angra dos Reis - RJ  
Chef de Cozinha / Cuisinier  
[www.saguresort.com](http://www.saguresort.com)

## **Deusdedith Silva Junior – Chef Executivo- RJ**

- 2004 - HOTEL PORT PALACE - Monte Carlo - Mônaco (Restaurante “Le Grand Large/Mandarine ” 2 estrelas Michelin)  
Chef de Partie / Cuisinier  
[www.portpalace.com](http://www.portpalace.com)
- 2001 – RESTAURANT MIRABELLE do Chef Marco Pierre White (3 estrelas Michelin).  
Chef de Partie / Cuisinier  
Londres - [www.viewlondon.co.uk/restaurants/mirabelle-info-6074.html](http://www.viewlondon.co.uk/restaurants/mirabelle-info-6074.html)
- 2001 - HEYTHROP PARK HOTEL – Oxford - Inglaterra  
Cuisinier / Chef de Partie / Sous Chef  
[www.heythroppark.co.uk](http://www.heythroppark.co.uk)
- 1999/2000 - CONVENT GARDEN HOTEL – Londres - Inglaterra  
Demi Chef de Partie / Cuisinier  
[www.firmdale.com](http://www.firmdale.com)

### **❖ Vivência Internacional**

- Ampla experiência e vivência em centros gastronômicos europeus – Inglaterra, França e Mônaco. Graduação em Catering e Gastronomia pela Westminster University de Londres. Especialização em gastronomia francesa no Le Cordon Bleu de Paris, Sommelier pela WSET School de Londres
- Vivência em hotéis e restaurantes como Hotel Port Palace (2 estrelas Michelin) - Mônaco, Hotel Le Meridien - Paris, Mirabelle Restaurant (3 estrelas Michelin) - Londres, como Executive Chef, Chef de Cuisine, Sous Chef e Chef Cuisinier.
- Atuação em diversos níveis de cozinhas tradicionais ou gastronômicas, gerenciando equipes de cozinha, criando e elaborando pratos, cardápios e receitas, treinando brigadas de cozinha e salão e atuando na implantação e abertura de restaurante.