

Arnaldo N. A. Lafuente Jr. – Chef – SP

❖ **Formação Acadêmica ou Profissional**

- MBA em gestão empresarial estratégica – UNISANTOS/SP – 2011/12;
- Curso superior de tecnologia em gastronomia – UNISANTOS/SP – 2011/12;
- Curso superior sequencial de formação específica em gastronomia – UNISANTOS/SP – 2006/08;
- Graduação em administração de empresas – Fundação Lusíadas/SP – 1989/91.

❖ **Cursos**

- Curso de preparação de Sushi e Sashimi - Oriental House – Santos, São Paulo

❖ **Experiência Profissional**

• **Bem Estar Consultoria Gastronômica.**

Elaboração de cardápios

Elaboração de fichas técnicas

Controle do estoque

Treinamento dos manipuladores de alimentos

Controle dos equipamentos de medição

Elaboração de documentos e registros de BPF

Elaboração de Manuais e Procedimentos Operacionais

Registro de Documentos e APPCC para serviços de alimentação

Capacitação de manipuladores em BPF e APPCC

Cursos sobre manipulação de EPI's



Rio de Janeiro / São Paulo / Belo Horizonte / Curitiba / Santa Catarina / Porto Alegre / Fortaleza

RJ: Ed. Candelária Corporate - Rua Candelária, 65 - 16º andar - Centro - Rio de Janeiro/RJ | Tel: (21) 2172-5320

SP: Ed. João Salém – Avenida Paulista, 1079 – 7º andar – Centro – São Paulo/SP | Tel: (11) 2787-6200

CE: Ed. Etevaldo Business – Avenida Dom Luís, 807 – 20º andar – Meireles – Fortaleza/CE | Tel: (85) 3402-8619

RS: Ed. Opus Business Center – Avenida Carlos Gomes, 700 – 8º andar – Boa Vista – Porto Alegre/RS | Tel: (51) 3378-1067

PR: Ed. Centro Empresarial Jatobá – Rua Pasteur, 463 – 13º andar – Batel – Curitiba/PR | CEP 80250 – 080 | Tel: (41) 2101-1621

MG:Ed.Renaissance Center – Rua Paraíba, 550 – 8º andar – Savassi – Belo Horizonte/MG | CEP 30130-040 | Tel: (31) 3308-9412

Arnaldo N. A. Lafuente Jr. – Chef – SP

Organização de festas e eventos

- **UNIMONTE – Universidade Mont Serrat - Professor**
Novas tecnologias para serviço de alimentação
Curso de Pós-graduação em Gestão Sustentável em Alimentos e Bebidas
- **UNISANTOS – Restaurante Escola Estação Bistrô – Coordenador**
Elaboração de atividades acadêmicas
Elaboração do plano de trabalho
Ministrar aulas: cidadania, sustentabilidade e TI na área de A&B
Controle administrativo financeiro
Manipulação dos alimentos – cotação, compra e armazenamento
Treinamento dos manipuladores de alimentos e alunos
Elaboração de documentos e registros de BPF
- **Bar e Restaurante UPTOWN Ltda. – Sócio/Chef**
Elaboração de cardápios
Elaboração de fichas técnicas
Controle administrativo financeiro
Controle do estoque
Treinamento dos manipuladores de alimentos
Controle dos equipamentos de medição
Elaboração de documentos e registros de BPF
Organização de eventos e festas
- **Bar e Restaurante Fogão Caipira Ltda. – Sócio/Chef**
Elaboração de fichas técnicas
Controle administrativo financeiro
Organização de eventos e festas
- **Delícias da MIA Congelados Ltda – Sócio/consultor de vendas**
Elaboração de receitas e cardápios
Elaboração e confecção de planilhas de preços
Vendas



Rio de Janeiro / São Paulo / Belo Horizonte / Curitiba / Santa Catarina / Porto Alegre / Fortaleza

RJ: Ed. Candelária Corporate - Rua Candelária, 65 - 16º andar - Centro - Rio de Janeiro/RJ | Tel: (21) 2172-5320

SP: Ed. João Salém – Avenida Paulista, 1079 – 7º andar – Centro – São Paulo/SP | Tel: (11) 2787-6200

CE: Ed. Etevaldo Business – Avenida Dom Luís, 807 – 20º andar – Meireles – Fortaleza/CE | Tel: (85) 3402-8619

RS: Ed. Opus Business Center – Avenida Carlos Gomes, 700 – 8º andar – Boa Vista – Porto Alegre/RS | Tel: (51) 3378-1067

PR: Ed. Centro Empresarial Jatobá – Rua Pasteur, 463 – 13º andar – Batel – Curitiba/PR | CEP 80250 – 080 | Tel: (41) 2101-1621

MG:Ed.Renaissance Center – Rua Paraíba, 550 – 8º andar – Savassi – Belo Horizonte/MG | CEP 30130-040 | Tel: (31) 3308-9412

Arnaldo N. A. Lafuente Jr. – Chef – SP

❖ Artigos Completos Publicados em Periódicos

- **LAFUENTE JUNIOR**, Arnaldo Newton de Aguiar. **O desperdício de alimentos.** A Verdade, São Paulo: LAPAS ALCIBÍADES. v.47, n.417, p.12- 13, 2.000;
- **LAFUENTE JUNIOR**, Arnaldo Newton de Aguiar. **Resíduos sólidos em restaurante comercial: um estudo de caso.** Revista de Tecnologia Aplicada – Faculdade Campo Limpo Paulista – v.1, n.2. p.44-61. 2012 (Mai/Ago).



Rio de Janeiro / São Paulo / Belo Horizonte / Curitiba / Santa Catarina / Porto Alegre / Fortaleza

RJ: Ed. Candelária Corporate - Rua Candelária, 65 - 16º andar - Centro - Rio de Janeiro/RJ | Tel: (21) 2172-5320

SP: Ed. João Salém – Avenida Paulista, 1079 – 7º andar – Centro – São Paulo/SP | Tel: (11) 2787-6200

CE: Ed. Etevaldo Business – Avenida Dom Luís, 807 – 20º andar – Meireles – Fortaleza/CE | Tel: (85) 3402-8619

RS: Ed. Opus Business Center – Avenida Carlos Gomes, 700 – 8º andar – Boa Vista – Porto Alegre/RS | Tel: (51) 3378-1067

PR: Ed. Centro Empresarial Jatobá – Rua Pasteur, 463 – 13º andar – Batel – Curitiba/PR | CEP 80250 – 080 | Tel: (41) 2101-1621

MG:Ed.Renaissance Center – Rua Paraíba, 550 – 8º andar – Savassi – Belo Horizonte/MG | CEP 30130-040 | Tel: (31) 3308-9412