

❖ **Formação Acadêmica ou Profissional**

- Graduação - Propaganda e marketing, universidade paulista (dezembro/1995) – concluída;
- Pós-Graduação – Especialização - Matemática financeira e estatística, universidade paulista (dezembro/1997) – concluída;
- Master Chef, ICIF - Italy Culinary Institute of Foreigners (outubro/1999) – concluída;
- Pós Graduação em Docência em Gastronomia - Hotec - 2010 - não concluída.

❖ **Idiomas**

- Espanhol: leitura intermediária, escrita intermediária, conversação intermediária;
- Inglês: leitura avançada, escrita avançada, conversação: intermediária;
- Italiano: leitura avançada, escrita avançada, conversação fluente.

❖ **Perfil Profissional**

- Senso de urgência/Multi tarefas - Dinâmico. *Iniciativa - Foco em resultados;
- Cuidado com detalhes e regras, assumir riscos com cuidados e com estratégia;
- Senso Analítico Objetivo, Liderança;
- 25 anos de experiência no ramo da Gastronomia. 20 anos como profissional.

❖ **Experiência Profissional**

- Sociale Cucina – Consultoria de Gerenciamento Gastronômico - nov./2010 – Atividade própria - Chefe de Cozinha Executivo e Diretor - www.socialecucina.blogspot.com.
Elaboração de Cardápios, Ilhas de buffet, Supervisão de pessoal e operacionalização dos eventos. Consultor Gastronômico em POP (Planos Operacionais Padrão) e Boas Práticas de Produção de Alimentos (BPPA);
- Representante Oficial no Brasil do Instituto Superiore di Gastronomia ITALCook – Jesi(MA) – Itália;

Domingos Paulo Pecora – Chef - SP

- Bar do Elias (Rua Caraíbas) - Dezembro de 2007 a Dezembro de 2010.
Chefe de Cozinha Executivo – www.bardoelias.com.br
Bar e Restaurante, situado em São Paulo, sendo um dos 10 mais famosos.
Elaboração do cardápio diário e dos eventos. Administração e Gestão da Cozinha;
- GODK's Restaurante Israelita - de janeiro /2006 a Novembro de 2007.
Chefe de Cozinha
Restaurante Israelita, situado em São Paulo, cardápio Kösher (Peixes e Laticínios).
Elaboração do cardápio diário e dos eventos. Administração e Gestão da Cozinha;
- Royal Amazon Lodge - de junho/2004 a outubro/2005
Chef de Cozinha Executivo. www.royalmazonlodge.com
Hotel localizado na Selva Amazônica em Roraima, especializado em Pesca Esportiva e direcionado apenas para turistas estrangeiros.
Trabalhei com Cozinha, Compras e Suprimentos, Organização de Eventos e Recreação;
- Bar do Elias (Rua Diana) - de março/2000 a maio de 2004
Chefe de Cozinha
Bar e Restaurante, situado em São Paulo, sendo um dos 10 mais famosos.
Elaboração do cardápio diário e dos eventos. Administração e Gestão da Cozinha.

❖ Consultorias Gastronômicas

- Hotel Manaós – Manaus – nov. e dez 2005;
- Cantina Scavolo – Curitiba – jan. e fev./2006;
- Restaurante “La Cucina Piemontese” – www.lacucinapiemontese.com.br – dez/jan/fev – 2010;
- Bierboxx Bar gourmet de cervejas especiais – www.barbierboxx.com – dez/jan/fev/ março – 2011;
- Espaço Tre – Café e Confeitaria Contemporânea - www.espacotre.com.br - terminada em set/2011.

❖ Títulos e Qualificações

- Membro da FIC (Federazione Italiana Cuochi)- <http://www.fictv.com.br/novo/index.php?fic=associados>
- Membro da ABAGA (Associação Brasileira da Alta Gastronomia) – www.abaga.com.br
- Membro da WACS (World Association of Chefs Society)- www.wacs.com
- Ordine dei Maestre di Cucina ed Executive Chef – FIC – www.fic.it

Domingos Paulo Pecora – Chef - SP

- Membro da GVCI (Grupo Virtuale di Chef Italiani) – www.itchefs-gvci.com
- Membro do C.I.M. – Chef Italiani nell Mondo - <http://cimchefitalianinelmondo.ning.com/profile/PauloPecora>

❖ Principais Eventos, Palestras e Seminários

- Viagem à Itália – Tour Gastronômico pela Reggio Emilia, Toscana, Cilento e Sicilia - Caça de Truffas, Cogumelos Porcini, Produção de Azeite, Figo branco do Cilento (DOP) e Mozzarella di Bufala (DOP) - OUT/2011;
- EQUIPOTEL – SET 2011 – Stands da FIC (Federazione Italiana Cuocchi) e Fornos WG – Aplicação de Receitas;
- Concurso “O MELHOR PASTEL DE SÃO PAULO” organizado pela Prefeitura Municipal - Jurado VIP;
- Concurso “RECEITAS DE CAMBUCI” organizado pela Prefeitura Municipal - Jurado VIP;
- Chefs Especiais – Projeto sociocultural destinado à educação e ao entretenimento de jovens portadores de síndrome de Down – Chef Convidado e participante – Mercado Municipal de São Paulo (2010/2011);
- ABAGA/SP – Curso de Cozinha Italiana – junho e julho/2011 – ministrante – 32 horas;
- Festival Gastronômico de Campinas - jantar de abertura - Assistente do Gran Chef Mario Sobbia, fundador e professor do ICIF - JULHO/2011;
- Unimonte – Santos/SP – Workshop sobre massas e molhos italianos - Maio/2011;
- EXPOVINIS – Bodega Goulart (Argentina)- Pavilhão Center Norte – Abril/ 2011;
- FEINCO – Stand da Savanna Cordeiros - Centro de Exposições Imigrantes (março de 2011);
- Fispal – Anhembi (2004 a 2010);
- RESTAUBAR – Palestrante (2010);
- Fistur – Palestrante (2010);
- Cursos Especiais de Cozinha Italiana – Chocolândia – São Paulo/SP;
- Palestra e Aula – Seminário sobre Pescados – Mercado Municipal de São Paulo (SET 2010 e 2011);
- Palestra e Aula – Culinária Mediterrânea – Faculdades Mario Schenberg – Cotia/SP (2010);
- Jantar da SIPACC -850 convidados – Menu de 5 opções, servidos a francesa – Campinas/SP (2009).