

## **Luis Miguel G. P. de Figueiredo – Chef – PT**

### **❖ Formação Acadêmica ou Profissional**

- Curso de Cozinha / Pastelaria na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa – 1995/1998;
- Formação de HACCP, na escola da Pontinha em 2009.

### **❖ Experiência Profissional**

- 2010/actual - Formador de Cozinha na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, incluindo toda a formação de nível V, e formação do curso de Culinary Arts nível V, onde os cursos são ministrados em inglês, workshops, Teambuildings e Serviços externos em que a escola é convidada;
- 2010/2011 - Coordenador do programa 100%, tendo como parceiros a Unilever, Ministério da Educação, Plataforma da Obesidade e ACPD;
- 2008/2009 - Chefe de cozinha e responsável de toda a produção do grupo “Só Peso”. Responsável pela coordenação de uma equipa na cozinha central, onde se produzem todas as refeições para as 19 unidades de venda, em sistema “Cook&Chill”, bem como pela coordenação das equipas nos respectivos pontos de venda;
- 2005/2008 – Chefe Assessor Comercial da “RATIONAL” em Portugal. Empresa alemã líder mundial de vendas de fornos convectores, sendo responsável por todo o território nacional, tendo como função a área comercial, bem como todas as demonstrações e formações de produtos;
- 2005 – Subchefe de Cozinha no Hotel Tivoli Tejo (4\*), Lisboa;
- 2004 – Chefe de Cozinha na abertura do Restaurante “O País” na Marina de Albufeira. (Elaboração das ementas e respectivas Fichas técnicas, Formação das respectivas brigadas e implantação do Haccp);
- 2004 – Chefe de Cozinha em serviços de Catering, Incluindo serviços durante o Euro04, no pavilhão do ICEP;



## **Luis Miguel G. P. de Figueiredo – Chef – PT**

- 2003/2004 – Chefe de Cozinha (abertura do hotel, elaboração das ementas e fichas técnicas), no hotel Pinus Ria (4\*), Quinta do Lago, Algarve;
- 2001/2003 – Subchefe de Cozinha na Estalagem do Sado (5\*), Setúbal;
- 1999/2001 – Cozinheiro de 1ª (substituindo o chefe de cozinha durante a sua ausência) no Hotel D. Pedro (5\*), Lisboa;
- 1999 – Responsável pela cozinha do restaurante “ ANDORINHAS “, Calçada da Ajuda, Lisboa;
- 1998/1999 – Formador nos domínios de Técnicas de Serviço de Cozinha (178 horas) e Organização de Cozinha e Cálculos (81 horas), no Curso de Formação Profissional – Cozinha / Pastelaria, nível II, do Externato de Penafirme, Torres Vedras. Pólo de formação associado ao I.E.F.P. – Centro de Emprego de Torres Vedra;
- 1998 – Cozinheiro de 1ª no Restaurante Representativo das Ilhas Seychelles na EXPO 98;
- 1997 – Estágio no Hotel Ritz (5\*), Lisboa;
- 1996 – Estágio no Hotel “Le Meridien” (5\*), Lisboa;

### **❖ Atividades Paralelas**

- Formador na APDP, tendo como conteúdos, alimentação para doentes com diabetes, hipertensão e em hemodiálise;
- Coordenador das demonstrações dos queijos Philadelphia na grande Lisboa;
- Consultoria para vários eventos;
- Consultoria para restaurantes;
- Realização de eventos.

