

SIMONE BORSOLARI

Av. Fernando Arens, 1051 – Vila Arens II – Jundiaí – CEP 13202-571
Tel.: (55) (11) 4522-2766
Cel.: (55) (11) 9 6615-0071
chef@simoneborsolari.com

Brasileira
Em união estável
48 anos
1 filha

QUALIFICAÇÕES

- ✓ Tecnólogo em Gastronomia (UNIP).
- ✓ *Science & Cooking: From Haute Cuisine to Soft Matter Science (physics) (Harvard University).*
- ✓ *The Science of Gastronomy (The Hong Kong University of Science and Technology).*
- ✓ *Introduction to Food and Health Course Team (Stanford).*
- ✓
- ✓ *Engenharia de Alimentos (Faculdade Católica Paulista) Cursando.*
- ✓ Certificada no treinamento ISO 22000:2005 S. G. de Segurança de Alimentos (com êxito).
- ✓ Certificado de Extensão em Higiene na Indústria de Alimentos (Universidade de Brasília).
- ✓ Técnica em Desenho de Arquitetura e Edificações (Liceu de Artes e Ofícios).
- ✓ Gastronomia e Arte (Accademia Europea de Firenze, Itália).
- ✓ Treinamento Chefs Freelancer (*RATIONAL* Brasil).
- ✓ Programa de Educação Continuada em Boas Práticas para manipuladores de Alimentos (Portal Educação – São Paulo).
- ✓ Programa Servir, boas práticas para o serviço de alimentação – *TICKET* de qualificação profissional.
- ✓ Tecnologia em Gastronomia (Rede Internacional de Ensino, Ituiutaba – Minas Gerais).
- ✓ Experiência desenvolvida nas áreas de Projetos, Implantação, Treinamento, Capacitação de Recursos Humanos, majoritariamente nos mercados de Alimentos e Bebidas.
- ✓ Intermediária no idioma Espanhol; Português nativo; conhecimentos de Inglês e Italiano.
- ✓ Forte experiência no desenvolvimento de pessoas, ajudando-as a mudar de área, empreender e se recolocarem no mercado de trabalho.
- ✓ Grande vivência e motivação para a liderança de grupos multidisciplinares, por meio de dinâmicas corporativas aplicadas por laboratórios culinários em empresas de vários segmentos.
- ✓ Desenvolvimento de projetos e conceito para novos negócios na área de gastronomia (alimentos e bebidas), formatação, acompanhamento, montagem de equipes, leiaute, descrição de equipamentos e enxoval, treinamento para uso de equipamentos.

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

Empreendimentos

- ✓ Vasta experiência em desenvolvimento de projetos para empreendimentos na área de alimentos e bebidas, desde a sua concepção, estruturação (orçamento, cronograma e metas), até a implantação e acompanhamento;
- ✓ Fornecimento de refeições transportadas e administração de cozinhas para empresas, aplicando o conceito 4.0 da ABPASS, visando a saúde do trabalhador.
- ✓ Criação do conceito de dezenas de hamburguerias classificadas como "gourmets", com participação no site "Em busca do hambúrguer perfeito" e premiação qualidade "*ISO Empresarial*".

Eventos e Feiras

- ✓ Chef de Cozinha Responsável pela execução do cardápio complexo do evento "Como penso, como", considerado o mais importante evento da Alta Gastronomia conceitual no Brasil, com curadoria de Simone Mattar. Focando o alto desempenho da equipe e perfeição na execução dos pratos, utilizando as mais inusitadas técnicas de gastronomia. Este evento teve repercussão internacional;
- ✓ Primeira chef de cozinha do Brasil a cozinhar em um palco de teatro, na peça "Aniversário das coisas não feitas", onde desenvolveu o menu baseado na história contada pelo espetáculo; atuou cozinhando e trazendo as sensações que a comida propicia, como aromas, ruídos, pirotecnia e sabores para o público que participou do evento;
- ✓ Criadora e desenvolvedora do Evento Café e Negócios, feira contextual que estreitou o contato entre fabricantes, produtores, importadores, distribuidores e consumidores de café de todo o Brasil, tendo a participação de importantes nomes do setor. Londrina (PR);
- ✓ Idealizadora do "Espaço Mulheres", conceito em gastronomia e negócios, na primeira feira de educação financeira, a Expo Money. São Paulo (SP);

- ✓ Registro de entrada de produtos alimentícios no *FDA (US Food and Drug Administration)*, elaboração de "*Prior Notice*" de entrada de produto alimentício, "*INVOICE*" e "*AIR WAY BILL*" para 16 empresas brasileiras;
- ✓ Participação na Fispal Latino Taste *Miami (FL) EUA*;
- ✓ Catering no Teatro Polytheama, Jundiaí, para artistas como Zeca Baleiro, Tom Cavalcante, Ary Toledo e para os artistas da peça *Trair e Coçar*;
- ✓ Participação no Cerimonial do Palácio dos Bandeirantes em Evento de Premiação de Cafés Especiais, com o Governador interino, Cláudio Lembo;
- ✓ Participação no "Festival do Café no Inverno" em conjunto com o Fundo Social de Solidariedade do Estado de São Paulo, sob os cuidados de Dona Lu Alckmin.

Palestras

- ✓ Palestrante no CIESP em razão do Prêmio WEPs Brasil, com o tema: "O empreendedorismo feminino visando à equidade dentro da empresa";
- ✓ Palestra e workshop sobre alimentação sem glúten e sem lactose;
- ✓ Palestra sobre PANCS (plantas alimentícias não convencionais);
- ✓ Palestra no SENAC Aclimação no Congresso Gastronomia sem Fronteiras, dentro do painel "Saúde, Gastronomia e Oportunidades", apresentando conceitos e tendências da gastronomia internacional, propondo a discussão da aplicação plena no Brasil em termos de operação e gestão. Na mesa com Ana Tomazoni, Marlene Jaramillo Granda e Terezinha Covas.

Aulas presenciais e cursos online

- ✓ Aulas preparatórias para pessoas que querem desenvolver suas aptidões culinárias, tornando-se profissionais para entrarem capacitadas no mercado de trabalho;
- ✓ Aulas presenciais focadas em um segmento específico da gastronomia, como pães, massas, hambúrgueres, doces, bolos, comidas saudáveis e outros;
- ✓ Videoaulas com material didático para pessoas que não podem fazer os cursos presencialmente;

Participações relevantes

- ✓ Formou centenas de pessoas para o empreendedorismo, ajudando-as a mudar de área;
- ✓ Orientou um grupo de alunos da Faculdade de Gastronomia CES em Juiz de Fora (MG) a desenvolverem uma receita com PANC. O grupo ficou em primeiro lugar no concurso de turma com a receita de um pão baiano de festa;
- ✓ Ministrou palestra na semana da Gastronomia na FMU;
- ✓ Participação em vários quadros de gastronomia em TVs de rede nacional aberta como Band e Gazeta, e TVs regionais.

HISTÓRICO PROFISSIONAL

Chef Business – Soluções em Gastronomia

2016 – Atual

– Chef e proprietária.

Fornecimento de refeições e administração de cozinhas empresariais, com cardápio diferenciado dos grandes fornecedores do setor, visando a saúde e bem-estar dos colaboradores.

Atua na área de gastronomia, formando profissionais para o mercado, orientando e capacitando pequenos e grandes investidores empreenderem seus próprios negócios. Reestruturação de estabelecimentos voltados a alimentação, moldando-os a boa prática culinária, otimizando seus recursos e inovando seus serviços.

Capacitação autorizada de profissionais para operação dos equipamentos de cocção combinada da marca Rational.

Expressiva atuação na área de alimentação com foco na boa saúde, visando não somente uma melhor alimentação como atendendo portadores de doenças crônicas.

Pesquisa dentro da imensa abrangência das Plantas Alimentícias Não Convencionais, as PANCS, pertencentes a flora de todas as regiões do Brasil.

Aplicação e pesquisas laboratoriais de técnicas de culinária molecular.

Principais atividades:

- Criar os produtos;
- Aplicar conhecimentos da Física nos processos de elaboração de refeições;
- Elaborar, implementar e gerenciar todas as atividades da empresa;
- Pesquisar ingredientes e seus diferentes usos;
- Capacitar e treinar pessoas para replicarem o conhecimento;
- Desenvolver projetos para empreendimentos no setor de alimentos e bebidas, implantar, treinar e acompanhar até que esteja estabelecido no mercado.

Principais trabalhos executados e em execução:

- Curso profissionalizante de cozinheiros, que já colocou centenas de pessoas no mercado de trabalho no Brasil e em outras partes do mundo;
- Curso de Gastronomia Internacional, conceito, aulas e desenvolvimento de material didático;
- Implantação do projeto Comida Saudável para Empresas, usando o conceito 4.0 da ABPASS;
- Implantação da Hamburgueria The True em Jundiaí (SP), toda a formulação de cardápio com o fator inovação nos quesitos: sabor, apresentação e qualidade. Treinamento de equipe, compra de equipamentos e desenvolvimento de fornecedores com a utilização dos melhores ingredientes;
- Implantação da Hamburgueria Texas Burger em Cajamar (SP), desenvolvendo um conceito 100% texano para o cardápio, treinamento de equipe e apresentação dos pratos;
- Reestruturação da Hamburgueria Gasoline Burger Bar: reformulação de cardápio, treinamento dos colaboradores para operação de equipamentos, atendimento, e uso correto dos ingredientes e qualidade, revertendo seu prejuízo para uma margem acima das expectativas, assim como um prêmio de empreendedorismo, concedido pela cidade de Itatiba (SP) com o título QUALIDADE ISO EMPRESARIAL 2018.
- Primeira chef de cozinha no Brasil cozinhando em um palco de teatro, tendo desenvolvido todo o conceito gastronômico do evento e expondo ao vivo todos os efeitos sensoriais da comida;
- Inserção no livro de culinária da SCHAR, de receita de Fatias Húngaras funcionais e sem glúten;

HG Cursos livres e serviços administrativos

2011 – 2016

– Chef consultora para assuntos estratégicos na área de A&B, Professora, Sócia-Proprietária, Escola de Gastronomia e consultoria para o setor de alimentos e bebidas.

Principais responsabilidades:

- Desenvolver toda a grade de cursos, testando e avaliando as receitas implementadas, bem como o conteúdo teórico de todos os cursos;
- Elaborar receitas para cardápios especiais sem glúten, sem lactose e outros ingredientes para pessoas com intolerância alimentar;
- Professora responsável pelas turmas de Gastronomia Internacional, cozinheiros, curso profissionalizante, cursos rápidos e outros;
- Elaborar relatórios de análise para participação em licitações e prêmios;
- Captar clientes por meio de workshops aplicados à gastronomia;
- Treinar e aplicar o MBP (manual de boas práticas) para funcionários;
- Gerenciar a rotina de trabalho, que inclui aplicação POP (procedimento operacional padronizado);
- Elaborar e executar dinâmicas de grupo com aplicação de laboratórios culinários para empresas de grande porte;
- Desenvolver receitas e fichas técnicas para restaurantes conceituados na cidade de Jundiaí e região, para todos os tipos de cozinhas.

Principais resultados:

- Chefiou a cozinha do "Como penso, como", evento de alta gastronomia de relevância nacional e internacional;
- Apresentou quadros de culinária em TVs de rede nacional como Gazeta e Band;
- Desenvolveu cardápio e serviço da "Tapas Week", semana de cultura espanhola, promovida pelo Consulado Geral da Espanha no Brasil, para o restaurante Cutello Steak Bar;
- Participou nos desafios do "Foco na Panela", evento de desafios culinários;
- **Prêmio WEPs Brasil concedido pela ONU Mulher e Itaipu Binacional 2016 Foz do Iguaçu - PR;**
- **Prêmio WEPs Brasil concedido pela ONU Mulher 2019 – São Paulo - SP.**

IBCE – Instituto Brasileiro do Comércio Exterior
(Empresa do Setor de Importação e Exportação focado em A&B)

2004 – 2011

Principais responsabilidades:

- Desenvolver e acompanhar os processos de montagem e desmontagem de estandes em feiras de negócios;
- Negociar com clientes brasileiros que prospectavam exportar seus produtos;
- Efetuar o registro de entrada e aprovação de produtos alimentícios brasileiros no FDA (US Food and Drug Administration);
- Elaborar "*Prior Notice*" de entrada de produto alimentício, "*INVOICE*" e "*AIR WAY BILL*";
- Coordenar estandes de produtos alimentícios e bebidas brasileiros em feira internacional;
- Criar receitas e pratos usando os produtos de cada cliente, resultando em livros ou cadernos de receitas promocionais;
- Captar clientes.

Principais resultados:

- Primeiro lugar no concurso da Companhia da Banana, com uma receita inédita;
- Exportação de diversos produtos brasileiros para os EUA e outros países;
- Fidelização de clientes;
- Idealização do Espaço Mulheres, dentro do primeiro evento de educação financeira do Brasil, a Expomoney, trazendo por meio da gastronomia, as mulheres do mercado de trabalho para o mercado financeiro;
- Criação do evento nacional Café e Negócios na cidade de Londrina - PR.

Gourmet Caffè

1999 – 2004

(Empresa de Comércio Varejista de Alimentos em Jundiaí [SP] Brasil)
– Proprietária.

Escritório de Arquitetura E.C.Pereira

1992 – 2004

(Escritório de Arquitetura com renomados projetos no Brasil)
– Assistente Administrativo / Estagiária / Projetista de Arquitetura

FORMAÇÃO ACADÊMICA

- ✓ **Especialização:** "*Science & Cooking: From Haute Cuisine to Soft Matter Science (physics)*", Harvard University.
- ✓ **Especialização:** "*The Science of Gastronomy*" The Hong Kong University
- ✓ **Capacitação:** "*Introduction to Food and Health Course Team*", Stanford University (EUA).
- ✓ **Extensão:** "*Higiene na Indústria de alimentos*". Universidade de Brasília
- ✓ **Capacitação:** "*ISO 22000:2005 Segurança Alimentar*", com êxito – São Paulo (SP).
- ✓ **Capacitação:** "*Programa de Educação Continuada em Boas Práticas para manipuladores de Alimentos*", Portal Educação – São Paulo.
- ✓ **Capacitação:** "*Chef Freelancer – Rational Brasil*", Rational – São Paulo.
- ✓ **Tecnólogo:** *Desenho de arquitetura e Edificações*, ETEC-Vasco Antonio Venchiarutti – Jundiaí (SP)
- ✓ **Graduação:** *Gestão em Turismo* UNINTER – EAD - Interrompido.
- ✓ **Graduação:** *Engenharia de Alimentos* – Faculdade Católica Paulista - Cursando
- ✓ **Graduação:** *Tecnologia em Gastronomia* – UNIP.