



Pierre Dornelles

Personal Chef

SOBRE MIM

Desde sempre, me interesso pela mistura de ingredientes com o objetivo de criar algo novo. Ao longo da vida, fui percebendo que tinha um talento para cozinhar e receber pessoas, então, decidi transformar minha paixão em carreira.

Sou formado em Gastronomia pela Unicesumar (Curitiba) e pós graduado em Gestão estratégica de eventos gastronômicos na mesma instituição, hoje atendo como Chef particular em Curitiba e toda região metropolitana.

Minhas receitas atendem pratos exclusivos e releitura dos mais variados clássicos, todas com um toque único de sabor alinhados ao serviço incomparável.

FORMAÇÃO

- 2024** • Pós graduação em Gestão estratégica de eventos gastronômicos, Cesumar Universidade
- 2023** • Formação Like a Chef as Graduate, Electrolux Food Foundation
- 2019** • Graduação em Gastronomia, Cesumar Universidade

MEUS SERVIÇOS

Gastronomia de excelência com cardápios personalizados!

Que tal um Chef na sua cozinha auxiliando na recepção de seus amigos e familiares? Meu trabalho consiste em criar uma atmosfera de Bistrô em seu espaço com sugestões de cardápios de acordo com a sua necessidade e tipo de evento.

Menu Empratado

Diversas opções de Menus que incluem couvert, entrada, prato principal e sobremesa. Ideal para reunião de amigos, negócios, confrarias e datas comemorativas.

Finger food

Ideal para os eventos com grande circulação de convidados em pé que possibilita uma maior interação entre os convidados. Os finger foods são mini porções servidas de forma elegante em charmosos recipientes individuais, trazem muito requinte ao evento e contam com opções salgadas e doces.

Buffet para eventos

Ideal para eventos maiores com mínimo de 30 convidados. Escolha diferentes pratos e nós montamos uma linda mesa para seus convidados servirem-se a vontade.

Onde vamos cozinhar hoje?

CONTATO

 (41) 99877-4105

 falecompierre@gmail.com

 www.pierredornelles.com.br

