



Pierre Dornelles

Chef de cozinha

 Chef Pierre Dornelles

 Chef Pierre Dornelles

 (41) 99877-4105

 falecompierre@gmail.com

 www.pierredornelles.com.br

SOBRE

Apaixonado pela arte culinária, o Chef Pierre Dornelles dedica-se a criar pratos que não apenas encantam o paladar, mas também proporcionam uma experiência única para seus convidados.

Com vasta experiência e conhecimentos na alta gastronomia, o Chef Pierre Dornelles transforma eventos em momentos inesquecíveis, onde o sabor e a sofisticação são protagonistas.

Suas receitas atendem pratos exclusivos e releitura dos mais variados clássicos sempre explorando novas combinações e métodos, todas com um toque único de sabor alinhados ao serviço incomparável.



FEEDBACK DE CLIENTES

O que meus clientes dizem sobre minha gastronomia



FORMAÇÃO

- 2025** ● Cursando especialização em Gastronomia Internacional, Faculdade Eleven
- 2025** ● Pós graduação em Nutrição humana e Educação alimentar, Unifatecie Universidade
- 2024** ● Pós graduação em Gestão estratégica de eventos gastronômicos, Cesumar Universidade
- 2023** ● Formação Like a Chef as Graduate, Electrolux Food Foundation
- 2021** ● Formação em Boas práticas de manipulação de alimentos, ENAP
- 2019** ● Graduação em Gastronomia, Cesumar Universidade
- 2015** ● Início das atividades como cozinheiro

SERVIÇOS

Ilhas Gastronômicas

Ter uma ilha gastronômica em seu evento é um diferencial que transforma a experiência dos convidados, oferecendo uma mistura de praticidade, variedade e sofisticação.

Diferente do tradicional serviço de mesa, a ilha permite que os convidados se sirvam à vontade, escolhendo o que querem consumir e na quantidade desejada. Isso cria um ambiente mais descontraído e interativo, onde as pessoas podem explorar uma variedade de pratos e sabores ao longo do evento, tornando a experiência gastronômica mais personalizada.

Buffet

Um buffet personalizado com pratos especiais é um verdadeiro diferencial em qualquer evento, pois eleva a experiência dos convidados ao oferecer um menu exclusivo e pensado para agradar diferentes paladares. Essa personalização permite que o buffet se alinhe ao estilo do evento, seja um casamento, um evento corporativo ou uma festa de aniversário, garantindo que cada prato tenha um toque único que combina com a identidade e o tema da ocasião.

Finger Food

Oferecer um menu em formato de finger food é uma escolha sofisticada e prática que proporciona um toque de modernidade e estilo ao evento. Esse tipo de serviço transforma a experiência gastronômica ao disponibilizar pequenas porções saborosas, cuidadosamente preparadas para serem degustadas sem a necessidade de talheres, o que permite aos convidados se servirem com facilidade enquanto socializam e aproveitam o ambiente.

Onde vamos cozinhar hoje?