




# Pierre Dornelles

Chef de cozinha

 Chef Pierre Dornelles

 Chef Pierre Dornelles

 (41) 99877-4105

 falecompierre@gmail.com

 [www.pierredornelles.com.br](http://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.

## **FORMAÇÃO**

- 2025** ● Pós graduando 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 em eventos
- 2009** ● Graduação em Administração de empresas, Faculdade Padre João Bagozzi

## **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.

Em nosso buffet é possível incluir pratos que realmente fazem sentido para os anfitriões e que agregam valor à experiência do convidado com criações autorais ou pratos temáticos. Essa escolha também dá espaço para pratos especiais que considerem preferências, como versões vegetarianas, veganas, sem glúten, e opções para quem possui alergias, sem perder a qualidade e o sabor.

### **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.

O diferencial do finger food com pratos especiais está na possibilidade de criar combinações exclusivas e inovadoras, que surpreendem os convidados tanto pelo sabor quanto pela apresentação. Além disso, é possível adaptar o menu para incorporar uma grande variedade de influências gastronômicas, como pratos clássicos, receitas internacionais ou criações autorais. Essa versatilidade permite que o evento tenha uma proposta gastronômica rica e sofisticada, agradando diversos paladares.

*Onde vamos cozinhar hoje?*

