

Luiz Antônio Lomas

Rua Ferdinando Laboriau 74/102 - Rio de Janeiro - RJ Telefone: (37) 99979-1686 E-Mail:
luizantoniolomas@hotmail.com

Curso

- **Técnicas de Produções Culinárias Aplicadas em Cozinha de Hotel**
Janeiro 2011 – SENAC / Hotel Grogotó – 450 horas
- **Cozinheiro Básico** – Outubro 2010 – SENAC / Hotel Grogotó – 400 horas
- **Cursos** - C9BSP/ T-Huet e Huet

Experiência Profissional

- **Gastroservice Refeições Ltda**
- **Período: 2021 a 2024 Cargo: Cozinheiro**
- **Elasa Alimentação (Hotelaria marítima off-shore)**
- **Período: 2019 a 2021 Cargo: Cozinheiro**
- **L.M. NEFFA (Hotelaria marítima zoff-shore)**
- **Período: 2016 a 2018 Cargo: Cozinheiro**
- **Convida Alimentação (Hotelaria marítima off-shore)**
- **Período: 2014 a 2015 Cargo: Cozinheiro**
- **Jamil Antônio Melhin (Restaurante)**
- **Período: 2013 Cargo: Chefe de Cozinha**
- **BSG Ind e Comércio (Restaurante)**
- **Período: 2012 Cargo: Cozinheiro II**
- **Associação Mário Penna (Hospital)**
- **Período: 2011 Cargo: Cozinheiro de Partida**
- **Paraty 33 (Restaurante)**
- **Período: 2011 Cargo: Cozinheiro**
- **Restaurante Frangão (Restaurante)**
- **Período: 2011 Cargo: Chefe de Cozinha**

Qualificações e Atividades Complementares

- Curso Culinária e Gastronomia para Executivos -SENAC / Hotel Grogotó - 2010
- Curso de Culinária Japonesa – SENAC / Hotel Grogotó - 2010
- Curso de Decoração de Legumes – SENAC / Hotel Grogotó - 2010
- Noções Básicas de Decoração de Legumes – SENAC / Hotel Grogotó - 2010
- Workshop Clube Gourmet – SENAC / Hotel Grogotó - 2010
- Workshop Preparo de Bombons – SENAC / Hotel Grogotó - 2010
- Workshop Preparo de Sobremesas Especiais – SENAC / Hotel Grogotó - 2010
- Workshop Massas Italianas – Técnicas de Preparo – SENAC / Hotel Grogotó