

# 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
- **Elaasa 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