

INTRODUÇÃO E ÉTICA AO PRFISSIONAL EM GASTRONOMIA

Prof. Esp. Cláudio Da Silva Junior



Zaira



Ivone



Marcia



Maria Antônia

PESQUISA SOBRE CHEFES DE COZINHA BRASILEIROS:

CHEF ANDRE MIFANO



ANDRÉ MIFANO É UM CHEF ESPECIALISTA EM PRATOS COM CORTES DE CARNE SUÍNA, SE ESPECIALIZOU EM ENCHIDOS (LINGUIÇAS E SALAMES), ABRIU SEU RESTAURANTE DENOMINADO 'VITO' EM 2009 E NESTE MESMO ANO FOI ELEITO O CHEF REVELAÇÃO DA REVISTA VEJA COMER E BEBER.

SOBRE ANDRE MIFANO

Com 17 anos André parou de estudar, pois o mesmo sempre enfrentou problemas com a escola, e mais tarde precisou fazer supletivo para terminar o ensino médio. Seu primeiro emprego foi no restaurante MELLAO CUCINA D'AUTORE, cujo o dono era um amigo de sua mãe, como lavador de louças, aos 18 anos. Lá trabalhou cerca de 3 anos, e depois desta experiência, não teve dúvidas de que seria um cozinheiro.

André teve experiências de trabalho em outros restaurantes, após pedir demissão de seu primeiro emprego. Em 1999 conseguiu uma bolsa para estudar na LE CONDON BLEU, de Londres.

Em 2000, voltou ao Brasil, achando que se seria o 'famosão' chef de cozinha, e ficou 6 meses desempregado e decidiu ir embora para os EUA, onde permaneceu por 2 anos trabalhando.



O TRABALHO DO CHEF ANDRE MIFANO



Pioneiro em cortes suínos na alta gastronomia, André Mifano, gosta de fazer seus próprios embutidos, assim como também é apaixonado por frutos do mar.

A comida que o mesmo considera simples e que também gosta de chamar de ancestral, tem o cuidado no uso de produtos e produtores de boa procedência.



O FUTURO - CHEF ANDRE MIFANO

Mifano planeja abrir um café em frente ao seu restaurante. Além de comandar seu restaurante em Pinheiros, o LILU, e apresentar SABOR EM JOGO, novo programa que irá ao ar na GNT, ele irá abrir o LILU CAFÉ. "Vai abrir às 09h00 e fechar às 18h00, a cozinha irá fechar às 14h30", diz o mesmo. O menu conta com café da manhã, almoço com três tipos de saladas e sanduíches. E o café? Será feito em parceria com o café ORFEU. Um produto superior, mas servido de forma simples, a sua forma de cozinhar agora é esta: o melhor produto que conseguir preparar, mas do jeito mais simples possível. Outra colaboração da nova casa é a CHOCOLAT DU JOUR, com uma linha exclusiva, numa caixa mais simples, onde você mesmo irá se servir. 'É mais inteligente, rápido e moderno' o mesmo completa.

