

## INTRODUÇÃO E ÉTICA AO PROFISSIONAL EM GASTRONOMIA

Prof. Esp. Cláudio Da Silva Junior



Isabel



Mychel Lucas



Adriano

### PESQUISA SOBRE CHEFES DE COZINHA BRASILEIROS:

#### Danielle Andrée Dahoui



Danielle Dahoui, chefe-proprietária dos bistrôs Ruella, apresentadora do programa Hell's Kitchen e jurada do BBQ Brasil (SBT) teve um caminho fácil para o sucesso está enganado. Aos 18 anos, começou organizar festas em uma casa de família em Petrópolis, a partir daí o tino empreendedor surgiu e não parou mais.

Decidiu confeccionar e vender roupas, experiência que a fez perceber a importância de conhecer bem o seu público e procurar sempre a satisfação do cliente.

#### SOBRE Danielle Dahoui

Danielle Andrée Dahoui (Recife, 17 de setembro de 1968) é uma apresentadora de Televisão e chef de cozinha brasileira.

Pernambucana de origem franco-italiana, a profissional já viveu em vários lugares do Brasil sendo que no Nordeste passou até seus 11 anos, quando se mudou com a Mãe e o padrasto para Petrópolis..

Seu pai era francês e faleceu em 2009. Os dois tinham pouco contato e se conheceram quando Dahoui já tinha 19 anos Também Já foi casada com o ex-jogador de futebol Raí, com quem tem uma filha, Noáh.



#### SOBRE TRABALHOS DE Danielle Dahoui



É a atual apresentadora do programa televisivo "Hell's Kitchen: Cozinha sob Pressão", do SBT

Nas Decorações deu vida as sete casas diferentemente de forma irreverente, sofisticada, cool, simples, rústicas, ousadas e aconchegantes. As empresárias gostam de receber e surpreender para que os Clientes possam celebrar a vida por meio de encontros, aromas e sabores!! Dahoui sempre reaproveita materiais, e recicla móveis e objetos pinçados de antiquários, evitando assim gerar mais lixo no planeta



"Quando você faz o caminho certo e não mais O mais fácil a vida conspira a seu favor. Precisamos Cuidar das pessoas ao nosso redor e saber qual é o Motivo para nossa felicidade".

FRASE DO CHEF (Danielle Dahoui)

#### FUTURO NOME DO CHEF

Danielle Dahoui acaba de vender o À Coté em nome de um novo business para este ano. A chef, que ainda comanda o Ruella, no Itaim, está super entusiasmada com o projeto do restaurante-escola Cozinha de Maria, sua mais nova investida, que Glamurama, inclusive, já antecipou no começo do ano.