

Revista Couvert

Carta do Coordenador

Antes de mais nada, o que é Couvert?

Couvert é a famosa cestinha de pães e outros petiscos servida para abrir o apetite do cliente, é, afinal, uma cortesia oferecida pelo restaurante.

E assim é a revista de Gastronomia da UniFatecie, em cada edição, vocês terão uma cestinha de pão diferente para degustar oferecida pelo Curso de Gastronomia. Terão curiosidades em conhecer mais sobre o tema que iremos trazer de aperitivo e assim, poderão buscar mais conteúdo para o prato principal e quem sabe, até uma sobremesa.

A Revista Couvert, vem com a intenção de trazer aperitivos únicos, de pesquisas feitas pelos alunos da Instituição (IES), plantando sementes e compartilhando conceitos, histórias e técnicas da Gastronomia.

Nessa primeira edição, estamos compartilhando uma pesquisa sobre 10 Chefs de cozinha brasileiros, que fazem a diferença na Gastronomia Regional, Estadual, Nacional e até Internacional.

Como o Couvert é o aperitivo, a primeira edição da revista vem para te alimentar de informações, e te aguçar a pesquisar mais, sobre os 10 Chefs escolhidos para essa edição.

Como todo Couvert tem uma leitura, a primeira edição também tem uma leitura única, todos os Chefs têm algo em comum. Aprecie com calma e aproveite para conhecer um pouco mais do nosso Brasil.

Chef Cláudio Jr.



CLÁUDIO DA SILVA JÚNIOR

COORDENADOR DO CURSO DE GASTRONOMIA

UNIFATECIE – PARANAÍ / PR.

ESPECIALISTA EM COZINHA AUTORAL E CRIATIVA, MBA EM GESTÃO E ESTRATÉGIA DE PESSOAS, MESTRANDO EM CIÊNCIA, TECNOLOGIA E SEGURANÇA ALIMENTAR.

FALE COM O COORDENADOR

E-MAIL: CLAUDIO.JR@FATECIE.EDU.BR