

Duarte Pinheiro

Chef de Cozinha

Faro, Portugal

dpinheiro3@gmail.com

+351 927 841 036

linkedin.com/in/duartepinheiro



Profile

Chef de cozinha com seis anos de experiencia em restauracao de hotel e restaurantes independentes no Algarve. Especializado em cozinha portuguesa contemporanea com influencias mediterraneas. Experiencia na gestao de brigadas de ate 12 pessoas e na criacao de menus sazonais com foco em produto local.

Experiência

Chef de Cozinha, Pestana Alvor Praia, Alvor

Apr. de 2022 – Presente

Responsavel pela cozinha do restaurante principal de hotel 5 estrelas com 200 quartos.

- Gestao de brigada de **12 cozinheiros** com servico de pequeno-almoco, almoco e jantar
- Criacao de menus sazonais com **85% de fornecedores locais** do Algarve
- Servico de **350+ refeicoes por dia** em epoca alta com avaliacao media de 4,6/5 no TripAdvisor
- Reducao do desperdicio alimentar em **28%** atraves de sistema de planeamento de producao

Sous Chef, Vila Gale Lagos, Lagos

Mar. de 2020 – Mar. de 2022

Segundo responsavel de cozinha em hotel 4 estrelas com dois restaurantes.

- Coordenacao de equipa de **8 cozinheiros** em turnos rotativos
- Desenvolvimento de carta de **buffet tematico semanal** que aumentou a receita de F&B em 15%
- Gestao de encomendas e controlo de stocks com orcamento mensal de **22 mil euros**

Cozinheiro de 1.a, Restaurante Noelia - Cabanas de Tavira, Tavira

Mai. de 2018 – Fev. de 2020

Cozinheiro principal em restaurante de marisco com 60 lugares.

- Preparacao de **cataplanas, arrozos e grelhados** com produto fresco diario da lota de Tavira
- Contribuicao para obtencao de recomendacao no **Guia Boa Cama Boa Mesa 2019**

Educação

Curso de Especializacao Tecnologica in Gestao de Cozinha e Producao Alimentar, Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve, Faro

Set. de 2016 – Abr. de 2018

Formacao pratica intensiva com estagio de 6 meses no Conrad Algarve. Melhor aluno da turma.

Habilidades

Cozinha portuguesa e mediterranea, Gestao de brigada de cozinha, Criacao de menus e fichas tecnicas, Controlo de custos de F&B, HACCP e seguranca alimentar, Gestao de stocks e fornecedores, Cozinha de banquetes e eventos, Pastelaria e sobremesas, Sous vide e tecnicas modernas, Planeamento de producao

Certificações

HACCP - Nivel Avancado, SGS Portugal

Mai. de 2022 – Mai. de 2025

Wine & Food Pairing, Escola de Vinhos do Porto

Nov. de 2021 – Dez. de 2021

Idiomas

Portugues (nativo), Ingles (B2), Frances (A2)

Projetos

Menu Degustacao Algarve Sazonal - Pestana Alvor Praia

Jun. de 2023 – Set. de 2023

Criacao de menu de degustacao de 7 momentos exclusivo para epoca alta.

- Menu com **100% de produto algarvio** - parcerias diretas com 6 produtores locais
- Servido a **480 hospedes** com avaliacao media de 4,8/5 e margem de F&B de 68%

Referências

Helena Guerreiro, Diretora de F&B, Pestana Alvor Praia, h.guerreiro@pestana.com, +351 282 400 900

Marcos Vieira, Diretor Geral, Vila Gale Lagos, m.vieira@vilagale.com, +351 282 771 400

Atividade extracurricular

Participante - Festival de Gastronomia do Algarve

Out. de 2023 – Out. de 2023

Showcooking e representacao do Pestana no festival anual de gastronomia em Faro. Preparacao ao vivo de cataplana de marisco para 120 participantes.