

Currículo vitae Heiko Grabolle



Perfil profissional

Chefe de cozinha certificado pelo estado Alemanha. Instrutor e professor em gastronomia. Formação de chefe e administrador. Cozinha alemã e contemporânea.

Formação

Curso de Formação de Chefe de Cozinha

1993 / 1996 – Sistema dual acadêmica na Escola Técnica Alemã e no restaurante Alter Wartesaal Alemanha.

Administração de Hotelaria e Gastronomia

2003 - Diploma em Mestre de cozinha.

Organização e Controle de Custos, Marketing, Administração de Pessoal. Formação na Escola de Hotelaria DeHoGa – Alemanha.

2002 – Diploma em Instrutor para Formação de Cozinheiros.

Educação em Gastronomia Escola de Hotelaria Grone – Alemanha

Proficiência em idiomas

Alemão: língua materna

Inglês: fluente

Português: fluente

Francês: básico

Italiano: básico

Eventos nacionais

Congresso Nacional de Turismo e Gastronomia Olinda / PB

2008 – Faculdade Maurício de Nassau; Chefe convidado e

Conferencista da palestra “A Gastronomia Molecular e os Empreendimentos Gastronômicos no Brasil” e

Painelista do Painel “A Importância da Cultura no Processo de Criação Gastronômico”

www.mauriciodenassau.edu.br

Festival Internacional de Cultura e Gastronomia Araxá / MG
2008 – Chefe convidado para workshops Cozinha Alemã Contemporânea e jantar.
www.festivaldearaxa.com.br

Festival Gastronômico Brasil Sabor 2008 Florianópolis / SC
2008 – Chefe convidado para workshops no espaço gastronômico da ABRASEL no Beira Mar Shopping
www.shoppingbeiramar.com.br

Festival Gastronômico em São Luís / MA
2007 / 08 Reveillon – Chefe convidado do evento Banquete dos Deuses

Festival Folia Gastronômica de Paraty / RJ
2007 – V Folia Orgânica
Aula sobre os cinco elementos da cozinha contemporânea; ênfase na base da apresentação visual do prato com o chefe Heiko Grabolle.
www.foliagastronomica.com.br

Festival Gastronômico Recife / PE
2007 – 6ª Edição “O Sertão e a Gastronomia Pernambucana” – Chefe Convidado do Restaurante “Matita Perê”.
Workshops e Aulas demonstrativas no Senac Recife e Shopping Recife
www.boalembanca.com.br

Festival Gastronômico Tempero do Forte / BA
2007 – Chefe convidado do restaurante “O Europeu”.
Praia de Forte – Salvador
www.temperodoforte.com.br

Festival Gastronômico Visconde de Mauá / RJ
2007 – Jurado do Concurso Gastronômico de Visconde de Mauá
www.mauagastronomico.com.br

Festival Gastronômico Brasília / DF
2007 – Evento Babel convida – Chefe convidado do Restaurante Babel
www.clubhabitue.com.br/

VEJA Santa Catarina – O melhor da Cidade
2006 – Jurado da categoria Restaurantes de Florianópolis.
www.vejasantacatarina.com.br

Festival Gastronômico Recife/ PE
2006 – 5ª Edição Assucar & Açúcar – Chefe Convidado do Restaurante Anjo Solto.
www.gastroonline.com.br/festival

Fenaostra – Florianópolis/ SC
2006 – Coordenação e chefe de cozinha do workshop com o Chefe Paulo Abreu.
2004 / 2005 – Coordenação e chefe de cozinha do restaurante universitário do stand da Unisul – Escola Catarinense de Gastronomia. Coordenação e chefe de cozinha do workshop do stand da Unisul – Escola Catarinense de Gastronomia
www.belasantacatarina.com.br/

Boa Mesa – Florianópolis/ SC

2004 / 2005 – Coordenação dos estudantes da Unisul no backstage para workshops e degustações dos chefes convidados

www.boamesa.com

Stand da Bosch/ Feira Angeloni – Florianópolis/ SC

2006 – Coordenação e supervisão do workshop demonstrativo de receitas e técnicas.

2005 – Participação no Workshop demonstrativo de receitas e técnicas.

www.angeloni.com.br

Eventos internacionais

2008 – 1º Evento Gastronômico Prata Gourmet Cruzeiro Costa Clássica
Palestra “Os 5 elementos da cozinha contemporânea”

Participação da equipe de chefes brasileiros

www.boalembranca.com.br

2006 – Evento Gastronômico e Cultural Brasileira na Alemanha/ UNISUL – Fpolis / SC

Coordenador e supervisão da Equipe Brasileira.

Participante da delegação no intercâmbio à Alemanha.

www.unisul.br

2005 – Semana da Gastronomia e Cultura Brasileira na França/ UNISUL – Fpolis / SC

Supervisor e professor técnico em turismo e gastronomia

Delegação no intercâmbio na França.

www.unisul.br

Histórico profissional

2008 / Atualmente – UNIVALI – Balneário Camboriú / BRASIL

Chefe convidado nos Cursos de Pós-Graduação de Enogastronomia e de Gastronomia – Padrões de Qualidade na Produção e Serviços

www.univali.br

2008 / Atualmente – SENAC – Blumenau / BRASIL

Chefe e Consultor do Bistrô Johannastift.

www.sc.senac.br/bistro

2007 – ICPG – Blumenau / BRASIL

Chefe convidado no Curso de Pós-Graduação de Gestão em Gastronomia, Curso Cozinha e Cozinha II.

www.icpg.com.br

2005 / Atualmente – UNIVALI – Balneário Camboriú / BRASIL

Professor em gastronomia. Cursos de tecnólogo e bacharelado. Curso Cozinha Mediterrânea, Curso Cozinha Francesa Clássica, Curso Cozinha Francesa Contemporânea, Curso Cozinha Italiana clássica e Cozinha alemã contemporânea, entre outros.

www.univali.br

- 2005 / Atualmente – UNIASSELVI – Blumenau / BRASIL
Professor técnico em gastronomia. Curso superior de Tecnologia em gastronomia. Curso Cozinha do mundo, Curso Habilidades Básicas, Curso Cozinha Contemporânea 85 horas entre outros.
www.uniasselvi.com.br
- 2003 / 2007 – UNISUL – Florianópolis / BRASIL
Professor técnico em turismo e gastronomia. Cursos de bacharelado, tecnólogo e técnico. Curso Habilidades básicas profissionais, Curso Cozinha Européia, Curso Cozinha Contemporânea, Curso Cozinha Novas Tecnologias e outros. Chefe de cozinha no restaurante UNISUL na Fenaostra.
www.unisul.br
- 2004 – Bragança Gastronomia – Florianópolis / BRASIL
Chefe de cozinha, preparação de pratos e controle de estoque.
- 2003 – Bistrô *Halle 13* – Hamburgo / ALEMANHA
Chefe de cozinha, buffet e contabilidade de custo e estoque.
Bistrô 45 lugares, buffet para até 1000 pessoas.
- 2002 – Restaurante *Groupe Chez Gerard* – Londres / INGLATERRA
Sous Chef, contabilidade de custo e estoque, coordenação de reuniões e seleção de staff. Responsável pelo treinamento dos funcionários. 85 lugares.
www.santeoline.co.uk/chezgerard
- 2001 – ****Cruzeiro Internacional *MS BREMEN* – Empresa *Hapag – Lloyd* / ALEMANHA
Chef Gardemanger, buffet e controle higiene padrão EUA. 180 lugares. Com o chefe Friedrich Pichler – hoje chefe executivo do Cruzeiro Internacional *MS EUROPA*.
www.hlkf.de
- 2000 – Restaurante *Marinas* – Maiorca / ESPANHA
Chef Saucier, controle de estoque e criação de cardápios diários. 200 lugares. Com o seu irmão o chefe Sven Grabolle.
- 2000 – *****MARRIOTT Regent Park Hotel* – Londres / INGLATERRA
Demi Chef de Partie com rodízio nas áreas da cozinha e room-service. 120 lugares.
www.marriott.co.uk
- 1998 / 1999 – Hotel *Waldhotel Fletschhorn* – Saas Fee / SUIÇA
(uma estrela do Guia Michelin)
Chef Saucier e Chef Entremetier com a chefe Irma Dütsch (chefe do ano 1994) e Marcus Neff (chefe do ano 2007)
Criação de cardápios diários e curso de culinária para interessados. 70 lugares e 14 suites.
www.fletschhorn.ch
- 1997 / 1998 – ***** *HYATT Regency Hotel* / Restaurante *Graugans* Colônia / ALEMANHA
Commis de Cuisine, especialidades Euro-asiáticas à la carte e *room-service* com o chefe *Thomas Bähner* (hoje chefe executivo do Hotel Haytt São Paulo)
www.hyatt.de/germany/cologne/hotel_colog.html
- 1997 – Serviço Militar (Base Alemã) – Sardenha / ITÁLIA
Chefe de cozinha Italiana.

Informações complementares

- Jornal Estado de Minas Gerais – Brasil, Maio 2008 – Silvia Laporte.
- Revista Premier Joinville – Brasil, Fevereiro 2008 – Carla Cabral e Silva.
- Revista Prazeres da Mesa – Brasil, Dez/Jan 2008 – Letícia Rocha.
- Diário de Pernambuco – Brasil, Outubro 2007 – Kethuly Goes.
- Revista Correio Braziliense – Brasil, Maio 2007 - Liana Sabo.
- Revista Prazeres da Mesa – Brasil, Março 2007 – Letícia Rocha.
- Revista Sauerlandkurier – Alemanha, Fevereiro 2007 – Gregor Breise.
- Revista Istoé Gente – Brasil, Dezembro 2006 – Fernando Oliveira.
- Jornal Cobaia Univali – Brasil, Junho 2006 – Alessandra Damaceno.
- Revista de Verão / Diário Catarinense – Brasil, Janeiro 2006 – Rodrigo Brasil.
- Jornal Balestra Uniasselvi – Brasil, Abril 2005 – Fabrício Wolff.
- Participante em shows de TV programas regionais (RBS TV, TV.COM, TV RECORD, TV CULTURA, Canal 20, Rede TV, ...).
- Júri em vários concursos gastronômicos como
 - *Fenastra em Florianópolis: Concurso infantil ABAGA 2004.*
 - *Feira em Florianópolis AveSuí Concurso Chefes Profissionais 2005.-*
Universidade Unisul Concurso Talentos Jovens 2005
 - *Revista Veja Santa Catarina – o melhor da cidade 2006*
 - *Concurso Gastronômico Visconde de Mauá 2007*