

CURRICULUM VITAE

NOME: Juarez José Henrique Campos

Data de Nascimento: 27/02/1956

NATURALIDADE: Alegre/ES/Brasil

FORMAÇÃO: Farmacia-Bioquímica (1978)

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL : Professor de Bioquímica e Bromatologia na Faculdade de Farmácia e Bioquímica do ES (1978 a 1998)

Professor de Química Orgânica dos Colégios Salesiano, BAC, Nacional, Darwin e Leonardo da Vinci (1975 a 2005)

Sócio-proprietário do Centro Educacional Charles Darwin

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL EM GASTRONOMIA:

-Chef-Proprietário do Oriundi Restaurante em Vitória /ES desde 1993 até presente data.

- chef e sócio Proprietario da Casa do Chef Juarez desde 2011 ate presente data

-Membro da Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança desde 1996

-Participação de Cursos e Workshops no Clube Gourmet (RJ) e Cordon Bleu (Paris)

- Chef - Sócio Proprietário da Pousada Oriundi, Paraju/ Domingos Martins
- Curso Breve no Italian Culinary Institute for Foreigners Asti / Itália/2004
- Curso Master de Cozinha na Escola das Artes Culinárias Laurent /SP/ 2004
- Curso “ Modulo Peixes e Frutos do Mar na Escola das Artes Culinárias Laurent/SP/2006
- Curso “ Modulo Aves “ na Escola das Artes Culinárias Laurent /SP/2006
- Curso “ Modulo Carnes “ na Escola das Artes Culinárias Laurent /SP/2006
- Curso di Cucina Tipica Pugliese / Giovenazzo (Bari)Italia / 2006-
- Curso sobre Thermomix na Escola das Artes Culinárias Laurent / SP/2007
- Curso sobre Cocção à Baixa Temperatura e à Vácuo (Sous Vide) Escola das Artes Culinárias Laurent / SP/ 2008

Participação como Chef convidado dos Seguintes Eventos.

-Boa Mesa 1999 (Praça de degustação)

-Congresso Internacional do Vinho (Pedra Azul /ES 1999 a 2002)

-Gastrovin (Pedra Azul/ES/1999) subchef do chef Alex Atala

-Gastrovin (Pedra Azul/ES/2000) subchef do chef Pierre Landry

-Festival da Boa Lembrança da Nova Gastronomia Brasileira (Itaipava/RJ/ 2000)

-Feira Gourmet (Vitória/ES/2000)

-Ver o Peso da Cozinha Paraense (Belém/Pará/2001, 2005 e 2009)

-Festival Gastronômico de Maceió (Maceió/Alagoas/2001)

-Festival Gastronômico de Pernambuco (Recife/ Pernambuco/2002 e 2005)

Festival Rio Bom de Mesa (Rio de Janeiro / RJ/ 2005 , 2006 e 2009)

Festival São Paulo Bom de Mesa (São Paulo/SP/2005 , 2006 , 2008 e 2010)

Folias Gastronômicas (Parati/RJ 2003 , 2005 e 20014)

Palestrante convidado do Simpósio de Alimentação e Nutrição / FAESA/ Vitória/Es/2003

Palestrante convidado da Jornada Científica da Faculdade Salesiana de Vitória/ 2004 e 2005

Participação no Festival Sabores e Aromas dos Mares e Rios Do Brasil / Rest. Amadeus/SP/

Participação o Festival de Cozinha Capixaba no Bistrô Carême (RJ)l

Participação do Fartura Porto Alegre e Tiradentes em 2016 e São Paulo 2017

Prazeres da Mesa ao Vivo / SP 2007,2008 , 2009

Prazeres da Mesa ao Vivo Fortalesa 2012

Prazeres da Mesa – Mesa Tendências 2010 e 2016 (Conferencista)

Prazeres da Mesa- Ao Vivo Porto Alegre 2015 e Ao Vivi Serra Gaucha 20

Coordenador do Bakstage do Mesa Tendencias SP desde 2012 ate presente dada

Coordenador Tecnico da Feira Sabores realizada pelo Sindibares e Sindi Hoteis

Experiência Pedagógica

Ex Professor do DEFESTA Instituto de Formação Culinária.

Ex Professor das Disciplinas de Produção de Alimentos (Técnica de Cocção) e Cozinha Contemporânea e de Química na Cozinha no curso de Tecnólogo em Gastronomia da Universidade Novo Milênio./ Vila Velha/ES

Ex Professor da disciplina Cozinha Internacional e de Química na Cozinha do Curso de Tecnólogo em Gastronomia da Universidade de Vila Velha

Professor do Curso de pós graduação em Nutrição da EMESCAN

Coordenado e professor do Curso de Extensão “ Cultura e Enogastronomia Italiana) da Faculdade Novo Milenio/ VV/ES

Co-autor dos seguintes livros :

12 Meses Defesta

As Melhores Receitas de 10 Anos Defesta

Tomate Feijão ,Berinjela ,Porco ,Batata, Crustáceo , Bacalhau, Arroz

(Editora Senac/ARBL)

Sabor, Prazer e Saude (receitas praticas para Renais Cronicos em Dialise

Sabor, Prazer e Saude (receitas praticas para Renais Cronicos em Tratamento Convencional

Receitas Praticas para Pacientes durante Tratamento Oncologico

Culinaria para Peladeiros

Cozinha Capixaba vols 1 e 2 (SESI)

Outros

Chef do Ano pela revista Veja Melhor das Cidades (2007,2008 , 2009 , 2010 e 2012) e Prazer e

Cia (2007 , 2008 , 2009 e 2010 e hors concours após esta data)

Colunista de Gastronomia do Guia Praia do Canto e das Revistas AG (Jornal A Gazeta)

E SV do Shopping Vitoria

Colunista da Radio CBN (local) com o quadro Dicas do Chef desde 2010

Línguas

Italiano – Fluente escrito e falado

Inglês - Intermediario