

Primavera, 2020. Londrina, 21 de outubro.

Nome: _____ Turma: 9º ano

PROJETO PIA VIDEOCONFERÊNCIA SOBRE FACAS E UTENSÍLIOS CULINÁRIOS E GASTRONOMIA

No próximo dia 23, sexta-feira, teremos uma videoconferência com dois especialistas abordando os temas sobre facas e gastronomia.

Guilherme Eiras, ex-aluno da escola, é o idealizador da marca YUZE.

Leandro Volpini, pai do Pedro Volpini, do quarto ano, é proprietário e chefe do Restaurante SOM TAM.

Leia as informações sobre cada um deles nos textos anexos.

Após a leitura sobre os palestristas, formule 5 perguntas para serem feitas a eles.

As perguntas e a coordenação da videoconferência serão realizadas pelo Theo, Miguel, Lorena e Beatriz, alunos do nono ano.

As perguntas devem ser encaminhadas para o Google Classroom das respectivas disciplinas desta aula (9h10). Após a verificação do conteúdo, os professores responsáveis por esta aula encaminharão para os emails dos alunos coordenadores para que eles possam classificar e organizar a videoconferência.

VIDEOCONFERÊNCIA COM GUILHERME EIRAS E LEANDRO VOLPINI	
Data	23 de outubro
Horário	10h20min – 12h
Coordenação	Theo, Miguel, Lorena e Beatriz
Pergunta 1	
Pergunta 2	
Pergunta 3	
Pergunta 4	
Pergunta 5	
Pergunta 1	
Pergunta 2	
Pergunta 3	
Pergunta 4	
Pergunta 5	

GUILHERME EIRAS: folder anexo

Pesquise também em:

<https://donamanteiga.com.br/yuze/>

<https://www.bonde.com.br/blogs/enter-x/10-licoos-que-aprendi-com-minha-startup-antes-de-ganhar-1-milhao--376815.html>

<https://www.folhadelondrina.com.br/empregos-e-concursos/startup-modelo-de-negocio-cresce-em-londrina-3020033e.html>

LEANDRO VOLPINI:

Chef Leandro Volpini, tem 34 anos, começou sua carreira na gastronomia em 2007.

É formado Chef de Cuisine e Restaurateur pelo Centro Europeu de Curitiba e também possui graduação na Blue Elephant de Bangkok na Tailândia.

Trabalhou em grandes casas da capital paranaense como Lagundri, Grupo Vino! C La Vie, Quintana Gastronomia, entre outros, trabalhou em Nova York nos estrelados Public e Double Crown, ambos 2 estrelas Michelin.

Esteve a frente do La Palme Bistro em Londrina por 2 anos. Hoje em dia atua como professor de gastronomia e é proprietário do Som Tam, casa que foca na comida de rua do sudeste asiático.

Pesquise também em:

<https://ideiadelas.com.br/as-delicias-da-cozinha-do-sudeste-asiatico-bem-temperada-intensa-doce-picante-colorida-e-bela/>

<https://baixaexperimenta.com.br/2019/03/07/som-tam-restaurante-traz-comida-de-rua-asiatica-para-londrina/>

<http://olondrinense.com.br/e-de-comer-com-as-maos-sem-frescura-e-sem-complicacao/>

@leandrovlpini

leandro volpini