

Nome: _____ Turma: 9º ano

PROJETO PIA VIDEOCONFERÊNCIA SOBRE FACAS E UTENSÍLIOS CULINÁRIOS E GASTRONOMIA

Hoje faremos a organização da perguntas aos palestristas Guilherme e Leandro. Segue a lista de perguntas elaboradas pelos colegas de outras turmas para serem classificadas.

Dividam-se em dois grupos: um classifica as perguntas para o Guilherme; o outro, para o Leandro. O grupo deve ter: um coordenador, um relator e um redator. O coordenador organiza o grupo, o redator redige as perguntas, o relator fica encarregado de fazer as perguntas durante ou no final das palestras.

Excluem as perguntas repetidas e procurem agrupá-las por assunto: perguntas pessoais, sobre a profissão, produto desenvolvido, etc.

Elaborem em um único documento.

Fiquem atentos para não perguntarem o que já foi explicado na palestra.

Às 8h20, nos reuniremos em videoconferência para verificarmos a organização da palestra. A Sílvia não está presente devido a luto na família.

Não se esqueçam de que as palestras serão às 10h20.

Bom trabalho!

PROJETO PIA VIDEOCONFERÊNCIA SOBRE FACAS E UTENSÍLIOS CULINÁRIOS E GASTRONOMIA

Guilherme Eiras

Qual é o melhor material de se fazer uma lâmina de faca?

Por que você escolheu as facas se você podia trabalhar com outras coisas?

Quais são os níveis de afiação das facas?

Qual é a faca mais afiada do mundo?

Existe alguma indústria só de facas?

Existem outras coisas para as quais as facas podem servir?

Qual é a faca mais usada pelos gastrônomos?

Qual é as facas mais usadas por nós, não especialistas?

Qual o principal objetivo da marca?

Cerca de quanto tempo dura uma faca do Yuze?

Trabalhar com facas é uma coisa muito perigosa?

Como começou seu interesse por facas?

Quando você começou a se interessar por facas?

Você acha que as facas são uma coisa muito importante para as pessoas?

Desde quando você começou a trabalhar com facas?

Como é feito uma faca?

Qual a maneira correta de amolar uma faca?

Qual o melhor tipo de pedra para amolar uma faca?

Quais os materiais necessários para fazer uma faca?

O que é melhor uma faca mais pesada ou uma mais leve?

No processo de fabricação da faca, qual é a parte mais difícil?

Qual melhor faca para churrasco?

Como desenha peças?

Você criou a empresa em qual ano?

A empresa é somente sua?

Em qual cidade os produtos são fabricados?

Vocês estão lidando bem durante a pandemia?

Quais são os principais produtos vendidos da marca?

A Yuze faz apenas utensílios de cozinha?

De onde veio o nome Yuze?

O que te fez começar com a fabricação desses produtos?

Você teve alguém que te ajudou quando tentou fabricar esses produtos?

Os produtos foram um sucesso imediato?

Por que você decidiu fabricar utensílios somente culinários?

O material que você utiliza afeta no utensílio?

Quais os principais tipos de utensílios que você faz?

Para quem esses utensílios são direcionados? Os profissionais ou os iniciantes na cozinha.

De que material são feitos os utensílios?

Qual o processo de fabricação dos objetos?

Por que você iniciou com essa carreira?

Você já forjou alguma faca

Qual foi o utensílio mais útil na sua opinião

Você exporta os seus produtos?

Qual foi o utensílio mais maluco que você já fez?

Você pretende expandir para produtos não só de cozinha?

Por fazer os itens, sabe manuseá-los com facilidade?

Por que você decidiu fazer itens de cozinha?

Você vende seus produtos em alguma loja grande?

Como surgem as ideias de novos produtos?

Qual o produto que vocês mais se orgulham de terem idealizado?

Você acredita que o seu conhecimento de Engenharia ajudou na fundação da empresa e idealização dos produtos?

Você pode nos dizer qual será o próximo produto no qual vocês estão trabalhando no desenvolvimento?

Você sente saudade do ieij?

O que você mais gostava do ieij?

Você está pensando em um outro projeto, para um outro utensílio de cozinha?

Qual foi o design mais difícil que você já fez?

Qual utensílio que você criou, e que te deixou orgulhoso? (tipo: Meu Deus, não acredito que foi eu que fiz isso)

Quais são seus objetivos atualmente

Qual é seu prato favorito?

Você começou a fazer isso com que idade?

Você tem uma loja, loja virtual ou é só fornecedor?

O que te incentivou a fazer isso?

Você começou a fazer isso sozinho?

Você sempre quis ter uma empresa?

Como foi o processo de montar a sua empresa?

Sua empresa é especializada apenas em gastronomia?

Onde fica localizada sua empresa?

Você teria algum outro sonho se não tivesse sua empresa?

Você já teve algum outro emprego?

Porque você quis criar a sua própria marca?

Desde quando você quis criar a sua própria marca?

Qual é o objetivo de seus utensílios?

Você gosta do que você faz e produz?

Mais ou menos quantos utensílios você produz é já tem produzido?

Perguntas para Leandro Volpini

Desde pequeno você já gostava de cozinhar?

Já cozinhou em outros países?

Porque você quis fazer gastronomia?

Qual é o pimentão mais forte?

Você gosta de milk shake?

Como combinar temperos?

Por que a gente fica feliz comendo?

Quais são suas cinco frutas favoritas?

Qual é sua comida favorita?

Qual é seu prato mais saudável?

Você usa muitas cores em seu prato?

Quais são os cinco melhores filmes de gastronomia?

Com quantos anos você começou a se interessar por gastronomia?

De onde saem suas ideias para fazer seus pratos?

Como é cozinhar para culturas diferentes?

Por que decidiu ser chefe?

Já criou uma receita? Se sim, qual o nome?

De onde veio o nome do seu restaurante?

Qual o foco das comidas do seu restaurante?

O que te inspirou a fazer o restaurante?

Qual a maior dificuldade que você passou?

Já penso em outros tipos de comida, além do que você faz no seu restaurante?

O você acha de pratos veganos?

O que você preza mais em sua comida?

Você sempre quis trabalhar com isso?

Por que você trabalha com isso?

Você tinha influência de gastronomia desde a sua infância?

Você tem algum sócio com você?

Quem te ensinou a cozinhar?

Porque você decidiu escolher esta profissão?

Com quantos anos você começou a trabalhar nesta área?

Qual é comida mais demorada que você já fez?

Qual é a comida mais rápida que você já fez no seu restaurante?

Nessa quarentena qual está sendo a maior dificuldade que você está tendo no seu restaurante?

Qual foi o prato mais difícil que você fez?

Você já participou de alguma competição culinária?

Você tem mais de um restaurante?

Faz quantos anos que você cozinha?

Você cozinha somente comidas orientais?

Você já pensou em fazer uma linha de franquias de restaurantes?

Sua família também cozinha bem?

Se você já administrou um restaurante, você achou difícil.

Por que você decidiu trabalhar com culinária?

Qual sua receita favorita de fazer em seu restaurante?

Por que você decidiu focar em comida do sudeste asiático?

O que você mais aprendeu da sua viagem para a Tailândia?

O que você mais aprendeu do tempo em que você passou em NovaYork?

Qual foi sua inspiração pra começar a cozinhar?

Com quantos anos você começou a cozinhar?

Quem te incentivou a começar a cozinhar?

Quais países você já viajou?

Qual tipo de comida você mais gosta de cozinhar?

Como você descobriu que tinha dom para cozinhar?

Por que você quis abrir um restaurante?

Por que você quis se tornar um chef de cozinha profissional?

O que te inspirou a seguir esse rumo de gastronomia?

Você tem parceria ou gostaria de ter uma parceria com o Guilherme Eiras?

Você costuma inventar receitas?

Como foi abrir seu próprio restaurante?

Para a preparação das receitas você costuma usar utensílios diferentes?

Você tem alguma formação de chefe?

Que tipo de comida você faz?

Comida te inspira?

Qual prato mais difícil você já fez?

Qual ingrediente é mais usado nas suas receitas?

Desde quando você soube que queria ser um chef?

Você sente orgulho do seu trabalho?

Quantos parceiros de cozinha você tem?

Qual receita você mais aprecia?

Você se sente bem cozinhando?

Cozinhar para você é mais um trabalho ou um lazer?

Qual tipo de comida você mais gosta de cozinhar?

O que foi que te deu essa vontade de cozinhar?

Trabalhar como chef de cozinha é uma coisa que você sempre quis ou foi uma necessidade ou hobby?

Por que você se interessou mais sobre a comida asiática?

Por que você decidiu abrir um restaurante de comida do sudeste asiático?

Você criou alguma receita que está no cardápio de seu restaurante?

Você gosta do seu trabalho?

Qual tipo de comida você mais gosta? A tailandesa?

Qual a principal característica da comida do sudeste asiático?

De onde vem o nome Som Tam?

Quais os seus temperos preferidos?

O que você queria ser antes de se tornar chef?

O restaurante existe há quantos anos?

Qual é o lugar que o restaurante fica?

Você nasceu em Londrina?

Qual é seu prato favorito?

Como está o restaurante durante a pandemia?

A sua comida é boa?

Você tem um cozinheiro que você o considera como inspiração?

O que é gastronomia molecular?

Você já fez experiências com gastronomia molecular?