

Curriculum Vitae

DADOS PESSOAIS:

Nome: Michel da Costa

Morada: Avenida Gomes Pereira, 101 – 1º B/C
1500-328 Lisboa - Portugal

Telefone: + 351 21 8368051

Móvel: +351 96 232 79 04

Telefax: + 351 21 8368059

E-Mail: mdcosta@netcabo.pt

Nacionalidade: Portuguesa

Estado civil: Casado



DIPLOMAS:

- ▶ Ensino Secundário no Liceu Francês Charles Lepierre em Lisboa;
- ▶ Diploma da Escola de Hotelaria de Toulouse em França;
- ▶ Curso intensivo de Gestão do Conservatório das Artes e Ofícios de Paris.

LÍNGUAS ESTRANGEIRAS

Português, Francês, Inglês, Espanhol, Italiano e conhecimentos de Árabe dialectal

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

- ▶ Guia de Turismo Internacional;
- ▶ Cozinheiro Mestre Obreiro da CEE;
- ▶ Proprietário do restaurante Michel - 1º estrela Michelin de Portugal(hoje da pertença do meu filho Olivier)
- ▶ Proprietário da Escola de Restauração - Atelier de Cozinha Michel em Lisboa
- ▶ Autor de 2 Livros de Cozinha;
- ▶ Autor e Apresentador de Programas de Cozinha na R.T.P., e SIC
- ▶ Administrador de Empresas;
- ▶ Chefe Responsável do Banquete de Entrada de Portugal na U.E

✦ Chefe representante de Portugal em Viena, Nova York, Nova Dehli, Rio de Janeiro, Maastricht; Bruxelas, Parma, Sidney, Madrid

✦ Responsável da organização e concepção da maior mesa do mundo sobre a PONTE VASCO DA GAMA (5040m, 17. 000 pessoas sentadas) - **GUINNESS**

BOOK OF RECORDS;

✦ Chefe Europeu consultor da **Opel Internacional;**

✦ Chefe consultor da **Proctor&Gamble – Portugal;**

✦ Chefe consultor da **Carrefour – Portugal.**

✦ Chefe consultor de **Continente / Modelo (Porto)**

✦ Chefe Consultor da **IBERSOL (Porto)**

✦ Chefe consultor da **Dourazul (Porto)**

✦ Chefe Consultor da **BMW Internacional**

✦ Chefe Consultor da “**Starwoods International** “– **Luxury Collection**

✦ Chefe Consultor da **Pascoal e Filhos S.A. (Aveiro)**

✦ Consultor da **LENA SGPS** para o projecto Marrocos

TÍTULOS HONORÍFICOS

✦ **Membro Fundador da Comunidade Europeia dos Cozinheiros EURO-TOQUES;**

✦ **Presidente da EURO-TOQUES PORTUGAL;**

✦ **Comendador da Associação dos “MAITRES CONSEILS EN HAUTE GASTRONOMIE FRANÇAISE”;**

✦ **Mestre Cozinheiro da Bélgica;**

✦ **Cozinheiro Mestre Obreiro da U.E.**

✦ **Júri Internacional de Cozinha.**

HOBBY:

Golfe, escultura e pintura.