

IGOR DA SILVA XAVIER

SÍNTESE DE QUALIFICAÇÕES

- > Especialista em confeitaria artística de bolos;
- > Técnicas dominadas:
 - Modelagem de figuras;
 - Esculturas em massa de tecido;
 - Aerografia em bolos;
 - Técnicas em recortes;
 - Técnicas em pastilhagem;
 - Escultura em bolos;
 - Flores de açúcar;
 - Técnicas de Glacê fluido
 - Lambeth;
 - Quilling;
 - Quilting;
 - Técnicas de bordados em açúcar;
 - Patch Word;
 - Técnicas com estêncil

HISTÓRICO PROFISSIONAL

- DOCE DESIGN
Cargo: Chefe do Departamento de Cake Design
e Responsável da Formação
Coimbra - Portugal
desde Junho 2008

- MS PRODUTOS DE CONFEITARIA LTDA
Cargo: Chefe do departamento artesanal
São Paulo – SP
desde Julho/2007 a Maio

- PIECE OF CAKE
Cargo: Chefe da decoração artesanal
São Paulo – SP
Setembro/2005 à Junho/2007

- CFNS GASTRONOMIA
Cargo: Encarregado da produção artesanal
São Paulo – SP
Fevereiro/2000 à Fevereiro/2005

- BUFFET SERRA
Cargo: Confeiteiro
São Paulo – SP
Agosto/1998 à Abril/1999

- MARCELA SANCHEZ
Cargo: Ajudante de confeitaria
São Paulo – SP

Janeiro/1997 à Setembro/1997

FORMAÇÃO ACADÊMICA

Ensino Médio – E.E. Prof. Ronaldo Garibalde

CURSOS EXTRAS CURRICULARES

- MARCELA SANCHEZ
Estágio Profissional de decoração artesanal de bolos
Duração: 1 ano
- MARCELA SANCHEZ
Curso Básico de decoração artesanal de bolos
Duração: 80 horas
- MARCELA SANCHEZ
Curso Intermediário de decoração artesanal de bolos
Duração: 80 horas
- MARCELA SANCHEZ
Curso Avançado de decoração artesanal de bolos
Duração: 80 horas
- MARCELA SANCHEZ
Curso Especial de Bolo de Casamento
Duração: 18 horas
- MARCELA SANCHEZ
Curso Especial de Flores
Duração: 18 horas