



LEONARDO HARTZ

**Chef de Cozinha | Empreendedor Gastronômico |
Gestão de Restaurantes | Liderança de Equipes**

Experiência

Sou Chef de Cozinha e empreendedor gastronômico, com forte experiência em gestão de restaurantes, liderança de equipes e desenvolvimento de operações gastronômicas.

Minha trajetória profissional iniciou em 1995 como Desenhista Projetista e, posteriormente, atuei por cerca de 20 anos na indústria calçadista, trabalhando com implantação de sistemas CAD, desenvolvimento de produtos e gestão de equipes técnicas. No início dessa trajetória, tive a oportunidade de atuar em **Portugal**, trabalhando na implantação de sistemas tecnológicos para a **empresa portuguesa SEI, em parceria com o Centro Tecnológico do Calçado de São João da Madeira**, referência internacional em inovação e desenvolvimento no setor calçadista.

Essa experiência internacional e técnica me proporcionou uma sólida formação em organização de processos, inovação tecnológica, liderança e gestão operacional, competências que mais tarde se tornaram diferenciais na minha atuação no setor gastronômico.

Em 2010, movido por um sonho e pela paixão em gastronomia, iniciei uma nova etapa profissional ao concluir minha formação como **Chef de Cozinha** pelo **SENAC de Gramado Brasil (RS)**. Durante essa formação, aprofundi conhecimentos em diferentes escolas culinárias, incluindo gastronomia francesa, italiana e japonesa, além de técnicas de cortes, finalização de pratos, organização de cozinha profissional e confeitaria.

Em 2013, fundei o restaurante Sushi Box, na cidade de Igrejinha - RS, onde atuei como chef e proprietário até 2025. Durante esse período, fui responsável pela gestão completa do negócio, incluindo desenvolvimento de cardápio, padronização de processos de cozinha, gestão de equipe, controle operacional e relacionamento com clientes.

O restaurante possuía capacidade para 180 lugares, e liderei uma equipe de 34 colaboradores, consolidando sólida experiência em gestão de pessoas, organização de cozinha profissional, qualidade gastronômica e administração de restaurantes.

Ao longo da minha trajetória como gestor, também realizei formações complementares em coaching de gestão de equipes e coaching em vendas, fortalecendo minhas habilidades em liderança, desenvolvimento de pessoas e estratégias de atendimento e relacionamento com clientes.

Minha carreira une disciplina de processos, visão empreendedora e paixão pela gastronomia, sempre com foco em qualidade, experiência do cliente e desenvolvimento de equipes de alta performance.



Sócio Proprietário

Jan 2011 - Abr 2025

Restaurante Sushi Box

Fui proprietário de um restaurante de gastronomia oriental e contemporânea, com formação como chef de gastronomia pelo Senai de Gramado (RS). Durante minha trajetória, atuei na gestão de equipes com 28 colaboradores, além de ser responsável por compras, atendimento ao público e a experiência do cliente, garantindo eficiência operacional e excelência no serviço.



Modelista Técnico Calçado

Greedene LTDA

Fui técnico na área de calçados, atuando no desenvolvimento de produtos, maquetes e formas e responsável na gestão da equipe de cad.

Idiomas

Inglês

Espanhol



Contact



51 99667 1109



hartzleonardo@gmail.com



Parobé/RS
Adaviano Linden 168
Bairro: Centro

Ensino

● Eng. Produção

Ensino Incompleto

Faccat / Taquara RS

Técnico

● Gastronomia

SENAC Gramado Brasil/
RS

Chef de gastronomia

Contemporânea/Oriental

Asiática/ Cortes carnes, aves

Cursos

● Master Coaching

● Coaching gestão
equipes

Instituto ITZ / Tania Zambom

Qualidades

Determinado

Atencioso

Organizado

Focado

Detalista