

PROFISSIONAL DO ANO

Chef Francisco Siopa
Penha Longa Resort



↳ Tempo de Serviço à Empresa

Em Julho do presente ano, o Chef Francisco Siopa cumprirá a meta dos 7 anos de serviço dedicado ao Penha Longa Resort, bem como assinala já o 3º ano consecutivo como Curador do Festival de Chocolate de Óbidos e o 3º ano como Embaixador Oficial da Marca de Chocolates Callebaut.

↳ Capacidade de Iniciativa

Em 2017, aceitou o desafio de liderar o universo da pastelaria do Penha Longa Resort, em Sintra, como Executive Pastry Chef deste resort da rede Ritz-Carlton, e assim nasce o The Chocolate by Penha Longa, pela mão do chef Francisco Siopa. Uma marca focada em desenvolver os bombons mais originais e sabores inovadores. O requinte e a pureza do chocolate Penha Longa, aliados à paixão, dedicação e o know how do Chef Francisco Siopa e da equipa de pastelaria posicionam o The Chocolate by Penha Longa como uma das marcas de chocolate de luxo mais procuradas do país. Também como Embaixador oficial da marca profissional de Chocolates Callebaut, foi convidado para se tornar curador do Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, convite que prontamente aceitou, tendo elevado o Festival para patamares de qualidade e exigência a nível profissional, tornando o certame vocacionado, e muito atractivo, para o sector profissional e não apenas para o consumidor final. Em Portugal, levou o nome da Callebaut a grandes voos, estando na organização de vários eventos e momentos de destaque, levando sempre a marca consigo e proporcionando momentos de Alta Pastelaria.

↳ Capacidade de Comunicação

Francisco Siopa é dotado de um talento natural para trabalhar em equipa, passar os seus conhecimentos e formar novas ge-

rações. É porta-voz do Penha Longa Resort em inúmeras circunstâncias, representando eximamente o requinte e exigência associados à marca, levando o nome do Resort mais longe e trazendo os holofotes para o que o Chef e a sua equipa fazem de melhor no seu dia a dia. Dá, ainda, formação na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, na Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste, mais recentemente (2024) na Universidade Europeia, na Pós-Graduação em Gastronomia Criativa, sendo reconhecido o seu papel na formação pessoal e profissional de novos talentos da alta pastelaria, e também na mudança que pretende provocar na mentalidade da Hotelaria nacional, escrevendo vários artigos de opinião para publicações de renome na área.

↳ Trabalho em equipa

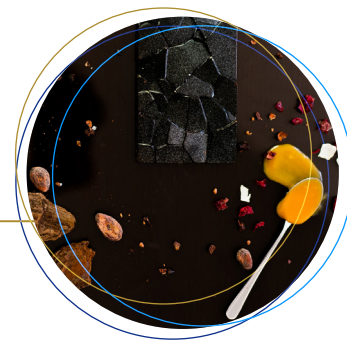
Como membro de uma equipa, o Chef Francisco Siopa é soberamente elogiado e reconhecido pelos seus pares, seja no contexto da Hotelaria e da sua própria equipa executiva, seja em Pastelaria, seja em Restauração; mas também pelos pares de outros operadores do mesmo sector, colegas de profissão e Chefs estrelados, bem como formadores das Escolas de Hotelaria e Comissões de Organização de Festivais e Feiras com quem tenha tido o prazer de trabalhar. É um elemento marcado pelo respeito, dedicação, profissionalismo, trazendo também a tão importante componente lúdica para o trabalho, permitindo que toda a experiência de trabalhar consigo seja super marcante e positiva, mesmo quando em situações de stress. É um Ser Humano extraordinário, sempre pronto a ajudar o próximo, sempre justo e exigente, mas sempre compreensivo e flexível de acordo com as capacidades e talentos de cada um, tentando sempre posicionar todos nas suas áreas mais fortes, para que brilhem e se possam destacar. É um líder que premeia a meritocracia, que dá espaço a que a sua equipa brilhe e que sempre faz

>> (continua)



PROFISSIONAL DO ANO

Chef Francisco Siopa Penha Longa Resort



>>

questão de salientar que o que conquista é sempre um trabalho de equipa, ainda que seja sob a sua supervisão.

↳ Flexibilidade

No exercício da sua actividade, o Chef Francisco Siopa já assumiu inúmeras posições e papéis, fazendo questão de se tirar, a si e à sua equipa, da zona de conforto, no sentido de constantemente aprenderem, desenvolverem e inovarem as suas técnicas e produtos criados. Criou várias tendências, não só ao nível da Pastelaria, como complemento de uma refeição, mas também criando a marca Chocolates by Penha Longa, sempre inovadores, com lançamentos frequentes de novos sabores, texturas e formatos, mas também ao nível de negócio, criando a tendência de mercado, entretanto mimetizada por outros operadores do mesmo sector, com o lançamento de Bolo Rei temático e único em requinte, sabor e excelência de execução e apresentação; novos conceitos de decorações de Natal e de Foliares de Páscoa; contribuindo para a decoração do Hotel em momentos temáticos, com execuções de temáticas Natalícias, criação de Chocolates & Bugs, etc. Simultaneamente, mesmo ao nível profissional, é muito versátil, vestindo a camisola de Executive Pastry Chef, mas também de Professor em Escolas de Hotelaria, Consultor em vários projectos e negócios ligados ao chocolate (i.e. cerveja de cacau) e, ainda, como Curador de Festivais e eventos de renome, nomeadamente o Festival Internacional do Chocolate de Óbidos, vencedor da honradíssima distinção AHRESP da edição do ano anterior.

↳ Engagemem com a Empresa

O Chef Francisco Siopa é a personificação de um colaborador dedicado, que veste a camisola e eleva o nome da entidade para a qual trabalha, entregando-se aos projectos como se de seus se tratassem. É o Chef do Penha Longa Resort mais conhecido

e reconhecido, tendo trabalhado e levado o nome do Resort a níveis tão importantes que, actualmente, Francisco Siopa é o Chocolates by Penha Longa e Chocolates by Penha Longa é o Francisco Siopa. Sempre que se menciona o nome do Resort, o nome do Chef Francisco Siopa vem automaticamente à memória, fruto das inúmeras vezes que tão bem e fervorosamente defendeu e representou este Resort, personificando a inovação, State of the art e originalidade que se assume necessários num Resort deste nível.

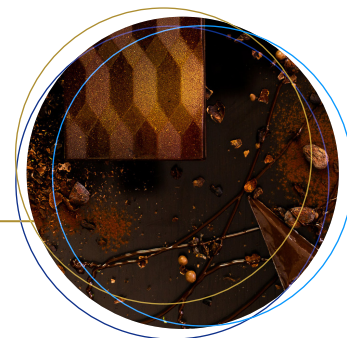
↳ Informações Adicionais

- <https://www.must.jornaldenegocios.pt/prazeres/sabores/detalhe/o-penha-longa-resort-criou-uma-nova-colecao-de-bombons-artisticos>
- <https://www.must.jornaldenegocios.pt/prazeres/sabores/detalhe/de-grilos-desidratados-a-pipocas-ha-uma-nova-colecao-dos-chocolates-penha-longa>
- <https://www.noticiasaminuto.com/lifestyle/2437758/adeus-fruta-cristalizada-aqui-esta-um-bolo-rei-com-chocolate-e-ginjinha>
- <https://observador.pt/especiais/disseram-que-seria-sempre-uma-pessoa-enfzadilha-45-anos-2-metros-de-altura-e-130-quilos-depois-sou-o-gigante-da-pastelaria/>
- <https://twitter.com/anoticiaPT/status/1763312477368959108>
- <https://www.dn.pt/viver/ouro-chocolate-e-uma-lenda-ofolar-de-pascoa-segundo-o-chef-siopa-13460354.html/>
- https://www.nit.pt/comida/gourmet-e-vinhos/os-novos-chocolates-penha-longa-sim-o-resort-tem-grilos-desidratados?trk=organization_guest_main-feed-card_feed-article-content

>> (continua)



PROFISSIONAL DO ANO



Chef Francisco Siopa Penha Longa Resort

>>

- <https://www.publico.pt/2018/03/23/fugas/noticia/classicos-e-extravagancias-a-pensar-numa-segunda-estrela-1807393>
- <https://alivetaste.com/2023/12/the-chocolate-by-penha-longa/>
- <https://marketeer.sapo.pt/estes-chocolates-sao-portugueses-e-tem-insectos/>
- https://www.jm-madeira.pt/regiao/reids_palace_promove_quarto_festival_gastronomico_the_art_of_flavours-DGJMART208973
- <https://www.flash.pt/lifestyle/agenda/detalhe/dezembro-comeca-com-brunches-exclusivos-e-tematicos-em-lisboa>
- <https://turisver.pt/a-hospitalidade-de-amanha-em-analise-na-universidade-europeia/>
- <https://www.evasoes.pt/o-que-fazer/vila-de-obidos-celebra-portugalidade-com-chocolate-para-todos-os-gostos/1071576/>
- <https://theartoftastingportugal.com/chefs/francisco-siopa/>
- <https://www.evasoes.pt/comer/penha-longa-lanca-chocolates-com-insetos-pipoca-e-azeite-alentejano/1049981/>

Nome	Chef Francisco Siopa
Distrito	Lisboa
Setor de atividade	Executive Pastry Chef
Tipo de empresa	Multinacional
N.º de funcionários	-
Website	https://theartoftastingportugal.com
Redes sociais	 

