

# PROFISSIONAL DO ANO

## Chef Rita Magro BLIND



### ↳ Identificação do candidato: Nome, idade, função e há quantos anos trabalha no estabelecimento?

Chef Rita Magro do restaurante Blind, recentemente premiado com uma estrela MICHELIN e a chef mais jovem em Portugal a conquistar uma estrela. Tem 28 anos, é chef de cozinha do restaurante e trabalha no estabelecimento há 3 anos.

### ↳ Enuncie as razões da candidatura e descreva a capacidade de iniciativa do candidato:

A candidatura da Chef Rita Magro está ligada ao seu percurso notável na gastronomia portuguesa. A sua liderança no BLIND e a conquista da estrela MICHELIN para o restaurante consolidam a sua posição na alta cozinha nacional. Formada em Gestão e Produção de Cozinha pela Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra, iniciou a sua carreira no Vila Vita Parc Resort & SPA, onde começou como estagiária e foi posteriormente integrada na equipa. Seguiram-se experiências no Salpoente e no Antiquvm, onde começou a trabalhar ao lado do Chef Vitor Matos, o chef com mais estrelas MICHELIN em Portugal. Em 2020, abraçou o desafio e teve a oportunidade de participar na abertura e desenvolvimento do BLIND como Sub-Chef, retomando em 2022 para assumir a liderança deste projeto inovador que rapidamente conquistou reconhecimento: recebeu uma recomendação no Guia MICHELIN em 2024, foi galar-doadada com o Prémio 'Jovem Chef do Ano' nesse mesmo ano e, em fevereiro deste ano, alcançou a 1ª estrela MICHELIN para o Blind, tornando-se na chef mais jovem a receber esta premiação. Tornou-se também numa das poucas mulheres a conquistar uma estrela MICHELIN em Portugal nos últimos 30 anos, marcando um feito significativo no setor.

### ↳ Capacidade de Comunicação

A Chef Rita Magro demonstra uma comunicação eficaz tanto na liderança da sua equipa, como na interação com os clientes e a imprensa. Em entrevistas, destaca-se pela sua acessibilidade e clareza ao transmitir a sua visão sobre gastronomia, valorizando o reconhecimento do talento feminino no setor e reforçando a importância da inovação na cozinha.

### ↳ Trabalho em equipa

No BLIND, lidera uma equipa de 12 profissionais, promovendo um ambiente focado no rigor e na excelência. A sua liderança é caracterizada pelo respeito e valorização dos membros da equipa, que se mantém praticamente inalterada desde a abertura do restaurante – um reflexo da sua capacidade em motivar e gerir talentos.

### ↳ Flexibilidade e engagement com a empresa

A Chef Rita Magro adapta-se às exigências do setor de restauração, demonstrando flexibilidade na gestão de horários e na resposta aos desafios operacionais. O seu forte compromisso com o BLIND evidencia-se no trabalho próximo desenvolvido com o Chef Vitor Matos, o único chef a deter cinco estrelas MICHELIN em Portugal, com quem colabora ativamente para inovar e manter os mais elevados padrões gastronómicos em cada momento.

### ↳ Nome e função do representante da Entidade Patronal responsável pela candidatura:

Ricardo Meira, Diretor do Torel Palace Porto, unidade hoteleira onde o Blind se encontra integrado.

>> (continua)



# PROFISSIONAL DO ANO

## Chef Rita Magro BLIND

>>

### ∨ Prémios e Distinções

Restaurante Recomendado pelo Guia MICHELIN em 2024, Chef Rita Magro galardoada com o prémio “Young Chef of the Year” pelo Guia MICHELIN, 1 estrela MICHELIN no Guia MICHELIN 2025.

Nome	Chef Rita Magro   BLIND
Distrito	Porto
Setor de atividade	Restauração e Bebidas
Tipo de empresa	Outro
N.º de funcionários	-
Website	<a href="https://blind.pt/">https://blind.pt/</a>
Redes sociais	  

