

# NOVO TALENTO

## Nível de criatividade do Profissional

A profissional faz utilização de produtos sazonais em combinações invulgares em contexto fine dining, como por exemplo nas sobremesas criadas para o Concurso Jovem Talento da Gastronomia – com utilização de queijo da ilha, chocolate branco de leite de vaca dos Açores, e flor de sálvia e para o Programa gastronómico “Palmela Experiências com Sabor”. Nesta última confecção, a par da inovação, a Chef foi rigorosa no exercício dos seus valores enquanto profissional de cozinha: utilização integral de produtos endógenos e exercício da sustentabilidade ambiental, sem subprodutos ou desperdício alimentar. A sua capacidade de liderança aliada à sua simpatia natural e gosto pelo contacto com o público, a par das suas competências profissionais levam-na a abraçar novos desafios nas áreas da cozinha e setor turístico.

## Nível de relevância do Profissional

A desempenhar atualmente funções de Sub Chefe Júnior em restaurante selecionado para o Guia Michelin, o BouBou’s- Louise Bourrat, localizado no Príncipe Real na zona nobre da cidade de Lisboa, onde exerce chefia e supervisão na cozinha dedicando-se também, na confecção, às áreas de Saucier, Garde Manger e Entremetier. A profissional demonstra uma ascensão na carreira muito significativa num curto espaço de tempo, progredindo rapidamente na hierarquia da profissão. Em 5 anos de experiência no setor hoteleiro e restauração, desempenhou os cargos de Cozinheira 2ª, Cozinheira de 1ª e Chef de Partie, em prestigiados restaurantes como Sublime Comporta Beach Club, Sublime Comporta Country Retreat & SPA, Bairro Alto Hotel, Lisboa (Portugal) e Restaurante Tabik, Lisboa (Portugal).

## Reconhecimento e Contributo a nível Regional e Nacional

Natural de Palmela e vencedora de vários prémios de gastronomia de âmbito nacional e internacional, Marta Nunes é reconhecida pela autarquia de Palmela e convidada a aliar-se em 2023 ao Programa gastronómico regional “Palmela Experiências com Sabor”. Marta Nunes é também reconhecida por diversas entidades a nível nacional e internacional, nomeadamente, enquanto membro da equipa Júnior da Seleção Nacional de Cozinha, membro das equipas de competição da Associação dos Cozinheiros e Pasteleiros de Portugal e membro da maior confraria de cozinha mundial, a Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs.

## Contributo do candidato para o seu Setor

A Chef Marta Nunes é vencedora de vários prémios de gastronomia de âmbito nacional e internacional. Aliando-se ao Programa gastronómico regional “Palmela Experiências com Sabor”, enquanto Madrinha e rosto do plano de comunicação, o seu contributo consiste em conferir prestígio ao programa, consolidar as relações entre os diversos agentes económicos do setor da restauração e da hotelaria, valorizar os produtos da terra, criar propostas culinárias inovadoras, dinamizar ações formativas junto do público e agentes económicos, e, conseqüentemente, projetar o programa a nível nacional potenciando o desenvolvimento económico do setor da restauração no concelho.

Nome	Marta Nunes
Distrito	Setúbal
Setor de Atividade	Restauração
Website	<a href="http://www.visitpalmela.pt">www.visitpalmela.pt</a>
Redes Sociais	@martacaleiranunes

