

# NOVO TALENTO

## Nível de criatividade do Profissional

Trabalhando de forma direta com André Franco, com quem em conjunto dá uma visão feminina às diferentes cartas de vinhos dos espaços do WOW, Priscila assume a sua equipa de vinhos como sua família e vibra intensamente com a superação dos desafios por todos os que com ela trabalham como fossem os seus.

## Nível de relevância do Profissional

Priscila Haddad tem formação em Relações Internacionais e Marketing feita entre Portugal e Brasil, enquanto se formava nestas áreas começou a trabalhar em hotelaria na área de eventos. No entanto, a sua personalidade extrovertida e focada não a ia deixar ficar só pela sua participação como freelancer em eventos como a Essência do Vinho. Estas participações só viriam aguçar a sua curiosidade pelo mundo vínico, dando início ao seu percurso pelos diferentes níveis do WSET, atingindo o nível 3 em 2021.

## Reconhecimento e Contributo a nível Regional e Nacional

Em 2016, junta-se à equipa do restaurante Antiquvum (detentor de 1 estrela Michelin) como Sommelier, onde ficou 5 anos trabalhando com o chef Vitor Matos. Durante esse período realiza a formação profissional de Sommelier na Escola de Hotelaria do Porto. Em 2021 ingressa na equipa do WOW onde rapidamente se torna uma referência pelo seu conhecimento vínico, bem como seu perfil acessível e comunicativo com clientes e equipas.

## Contributo do candidato para o seu Setor

Priscila Haddad é uma sommeliere de essência e motivação, apaixonada pelos aromas e histórias do vinho que cativa todos aqueles que nos visitam e se cruzam com ela.

Nome	Priscila Haddad
Distrito	Porto
Setor de Atividade	Turismo e Restauração
Website	<a href="http://www.wow.pt">www.wow.pt</a>
Redes Sociais	<a href="https://www.linkedin.com/in/priscila-haddad">www.linkedin.com/in/priscila-haddad</a>

