

PROFISSIONAL DO ANO

Francisco Siopa
Penha Longa Resort



↳ Descrição sumária do candidato com pequena biografia.

Com 25 anos de experiência, Francisco Siopa é, sem dúvida, um dos profissionais mais reconhecidos do setor da gastronomia, tanto a nível nacional como internacional, destacando-se especialmente pelo trabalho que tem vindo a desenvolver nos últimos anos em torno do chocolate, uma das suas grandes paixões. Trabalhou em vários hotéis nacionais e internacionais e em cozinhas de referência, como a Fortaleza do Guincho e o St. Pancras Renaissance London Hotel, antes de fundar, em 2014, a empresa SIOPA – Chocolatier. Em 2017, abraçou o desafio de liderar o departamento de pastelaria do Penha Longa Resort, em Sintra, assumindo funções como Executive Pastry Chef deste resort Ritz-Carlton.

Paralelamente, leciona formação na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa e na Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste, sendo reconhecido pelo seu contributo para o desenvolvimento pessoal e profissional de novos talentos da alta pastelaria, bem como pelo seu empenho em promover uma mudança de mentalidade na hotelaria nacional. No Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, integrou a equipa técnica do evento na edição de 2005 e nas edições subsequentes, tendo regressado em 2019 como expositor com a marca The Chocolate by Penha Longa. Em 2022, tornou-se oficialmente Embaixador Nacional da CALLEBAUT, a maior e mais prestigiada marca de chocolate do mundo. Nesse mesmo ano, fundou FRANCISCO SIOPA, um projeto que não pretende ser apenas uma marca, mas antes um estilo de vida que representa formação e excelência na arte da pastelaria e do chocolate a nível internacional, refletindo o percurso e a visão do seu criador, o Chef Francisco Siopa.

O trabalho do Chef tem sido sempre guiado por valores inconfundíveis: tradição aliada à originalidade, espírito

vanguardista, qualidade, saber-fazer e paixão. A estes valores juntam-se o rigor, a integridade, a capacidade de inovação, a ousadia, a irreverência, a juventude, a elegância, o requinte e a característica “loucura” dos grandes criadores do mundo.

↳ Quais são as características que considera diferenciadoras do candidato e que sustentam a candidatura?

O Chef Francisco Siopa destaca-se pela sua criatividade, rigor técnico e capacidade de inovação na área da pastelaria e do chocolate, onde tem desenvolvido um trabalho reconhecido a nível nacional e internacional. O seu percurso em cozinhas e unidades hoteleiras de referência permitiu-lhe consolidar uma visão contemporânea da pastelaria, aliando tradição e vanguarda. Paralelamente, tem um papel ativo na formação de novos talentos nas escolas de hotelaria e turismo, contribuindo para a valorização e evolução do setor. A sua nomeação como Embaixador Nacional da Callebaut reforça o reconhecimento do seu trabalho e da sua influência na promoção da excelência do chocolate e da pastelaria.

↳ Quais as principais qualidades que destaca no candidato?

Destacam-se no Chef Francisco Siopa a criatividade, o rigor técnico, a paixão pelo chocolate e a constante procura pela inovação. A sua capacidade de liderança, visão contemporânea da pastelaria e forte dedicação à formação de novos talentos contribuem de forma significativa para a evolução e valorização do setor gastronómico em Portugal.

>> (continua)

PROFISSIONAL DO ANO

Francisco Siopa
Penha Longa Resort



>>

▾ Prémios / Distinções

3 Chaves Michelin 2025, MIDORI; 1 Estrela Michelin 2025, LAB BY SERGI AROLA; 1 Estrela Michelin 2025, Today's Golfer Top 100 Best Golf Resorts in the World 2025.

Nome	Francisco Siopa - Penha Longa Resort
Distrito	Lisboa
Setor de atividade	Hotelaria
Tipo de empresa	Multinacional
N.º de funcionários	300
Website	https://www.ritzcarlton.com/
Redes sociais	  