



INLINE HOCKEY CAMPEONATO BRASILEIRO 2018

CURITIBA - PARANÁ

Categoria: masculino adulto

Período: 15 a 18 de novembro

CAMPEONATO BRASILEIRO 2018
INLINE HOCKEY
Curitiba - Paraná

15 a 18 / NOVEMBRO

Ginásio do Tarumã

ENTRADA GRATUITA

Realização:

Patrocínio:

Apoio:

Organização:

Boletim Nº 02

Data 04/10/2018



DETALHES DOS SERVIÇOS A SEREM DISPONIBILIZADOS

HOSPEDAGEM

A AR Eventos Esportivos buscou parcerias com hostel, pensão e hotéis na cidade de Curitiba, priorizando a melhor localização (proximidade e facilidade de deslocamento) do local do evento, o Ginásio do Tarumã. Estas acomodações podem ser de 01 até 04 estrelas e consequentemente seus valores irão variar de acordo com os serviços e comodidade que cada uma delas oferece.

Os valores da diária por pessoa negociado foram:

R\$ 30,00 - hostel ou pensão que oferecem quartos e banheiros coletivos, sem café da manhã ou TV. Alguns possuem ventilador na habitação.

De R\$ 40,00 à R\$50,00 - apartamentos simples, quartos duplos com café da manhã e banheiro privativo. Dependendo do hotel oferece TV e ventilador na habitação.

De R\$ 60,00 à R\$ 80,00 – os hotéis no valor de R\$ 60,00 são quartos duplos com café da manhã, WIFI, ar condicionado e TV a cabo. Os hotéis com diária a R\$ 80,00 oferecem apartamentos de 26 m² com duas camas de solteiro, minicozinha, mesa para refeições, ar-condicionado, TV LCD 32 polegadas, cofre individual, frigobar, acesso gratuito a internet wireless e canais por assinatura. Banheiro equipado com secador de cabelo e kit de higiene, Serviço de quarto 24hs e ainda oferecem piscina e academia.

TRANSPORTE

Fechamos parceria com a 99POP, aplicativo de transportes, no qual os atletas, a comissão técnica e os acompanhantes terão códigos de descontos para o evento.

No local terá estacionamento fechado e o valor será de R\$15,00 por carro durante todo o dia.

As equipes que necessitarem de traslado (aeroporto / hotel / ginásio) deverão entrar em contato com a organização para solicitar o orçamento. Possuímos empresas conveniadas que disponibilizarão esse serviço.



ALIMENTAÇÃO

Buffet livre para almoço

Buffet livre para jantar

O valor será de R\$ 25,00 por pessoa em cada uma das refeições.

Para os atletas que fecharem o pacote, almoço + jantar, será oferecido um desconto ficando no valor de R\$46,00 por dia.

O pacote, com as refeições, almoço no dia 15, almoço + jantar nos dias 16 e 17 e almoço no dia 18 (total de 06 refeições) ficará no valor final de R\$ 138, 00.

O pacote completo, com todas as refeições, almoço + jantar nos dias 15, 16, 17 e almoço no dia 18 (total de 07 refeições) ficará no valor final de R\$ 160, 00.

As refeições serão servidas no próprio local do evento.

Somente serão servidas as refeições para as delegações que fizerem a reserva antecipadamente, mediante pagamento.

O Buffet será composto por saladas, legumes, massas, arroz, feijão, dois tipos de carnes e uma sobremesa. Servirá ainda pratos como strogonoff, carne de panela, frango assado, almondegas, espaguete a bolonhesa ou tagliatele à la carbonara, sendo cardápios diferentes todos os dias!

O espaço contará também com Praça de Food Truck. (este espaço irá oferecer lanches como comida japonesa, hambúrgueres, sucos, pasteis, entre outros).

COQUETEL DE CONFRATERNIZAÇÃO

Data: a definir

Buffet de salgados e doces

Chopp, refrigerante e sucos

Ao preço de R\$20,00 por pessoa

CHEF DE COZINHA INTERNACIONAL E RENOMADA

Responsável pelo Buffet de almoço, jantar e coquetel

- Curriculum em anexo no final do boletim



Todos os serviços mencionados deverão ser contratados com antecedência. Contamos com a colaboração dos participantes e interessados com relação às reservas e adesão dos mesmos, pois quanto maior for a procura melhor será a oferta. Todos estes serviços e facilidades estão sendo oferecidos para facilitar a logística de cada delegação e assim gerar comodidade para as mesmas.

A data limite para efetivação dos serviços mencionados será o **dia 26 de outubro**. Porém, salientamos que, quanto mais perto da data do campeonato mais difícil é a disponibilidade da rede hoteleira com proximidade do local das competições. Lembrando também que estaremos em um feriado prolongado em um bairro que possui algumas ofertas de hospedagem e alimentação, porém em condições como esta ficarão bem restritas.

Os pagamentos poderão ser efetuados utilizando cartão de crédito.

Mais uma vez fazemos questão de esclarecer que o intuito da AR-Eventos Esportivos estar trabalhando em conjunto com a realização do evento é oferecer estas facilidades, praticamente ao preço de custo dos serviços, única e exclusivamente para proporcionar aos participantes a melhor experiência e assim deixa-los confortáveis para a melhor condição de jogo.

Pedimos que os dirigentes e responsáveis informem seus atletas e entrem em contato por e-mail ou telefone para que de forma personalizada possamos atender os anseios e expectativas de cada um.

E-mail: aventuradicaeventos@gmail.com

Telefone/whats: 55 41 9 9623 3139

Será muito difícil a negociação destes serviços nos dias do evento e caso seja possível terão preços e condições diferenciadas, uma vez que altera todo o planejamento e organização da equipe responsável.

Rafael Balestieri

AR – Eventos Esportivos





Chef de Cuisine et Sommelière

FORMATIONS

2013 -2015	Graduat en Sommellerie « Grappe D'or »
2009 - 2012	Formation technique et professionnelle en Œnologie
2009 -2012	Formation technique et professionnel hôtellerie
2009	Formation en Gestion d'entreprise (Promotion sociale)
2011	Formation Cocktail (Brésil)
11 et 12/2012	Foie gras et plat de fête
1990-1993	Graduat en Secrétariat– (Brésil)

Silvia Dos Santos
Née le 29 janvier 1974
En Couple
silviadelay@hotmail.com
+352 691 771 236



EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Depuis juillet 2016	Chef à L'Auberge Restaurant Les Deux Tours- Esch-sur-sure/ Lu
Oct 2016	Chef à la soirée de gastronomie Brésilienne- Dobrovo V Brdih/Slo
Oct 2016	Chef à la soirée de gastronomie Brésilienne - Maribor/ Slo
Mai/Juin	Sommelière Les Plats canailles de la bleu Maison – Habay/ Be
Avril 2016	Workshop et présentation sur accord mets-vins - Ljubljana/Slo
Mars 2016	Workshop et présentation sur les Cachaças – Ljubljana/Slo
2015	Premier place au concours régional de dégustation a l'aveugle- Arlon
2012 à 2017	Chef et organisatrice de stand - à Mondial Seafood à Bxl
2011-2012	Assistante e professeur de cours de cuisine- So Chic (cuisine concept)
2010-2014	Participé au marché du monde avec stand Brésilien · Plats et cocktail typiques brésilien
2007-2009	Commis et second chef Restaurant « Valmiro de Bahia » (Restaurant Brésilien)
2003-2004	Commis en pâtisseries Sweetly (boulangerie et pâtisserie)
2002-2003	Accueil et Service « Planeta Brasil » (Restaurant Brésilien a Bxl)
1999-2002	Secrétaire - Denis Staunton (correspondant pour Irish Times à Bruxelles)
1996-1998	Secrétaire - Pierre Van Vliet (Commentateur des Grands Prix de Formule 1)

COMPETENCES LANGUE ET INFORMATIQUE

Portugais	Langue maternelle
Français	Couramment
Espagnol	Très bonne connaissance
Anglais	Bonne connaissance
Italien	Notions de Base