



Ray McCue^(USA)

Johnson & Wales University, Providence
23 de junho

Ray McCue apaixonou-se pela cozinha desde cedo. Ao longo do seu percurso procura complementar a sua formação com experiências na Europa, passando por Castello Banfi Vineyard Estate Tuscany (Italia) e “Ecole Supérieure de Cuisine Française Ferrandi” (Paris). No seu país obtém certificações na American Culinary Federation, Johnson & Wales University e American Hotel & Lodging Educational Institute.

Ray foi premiado por duas vezes pelo Vatel Club com a medalha de ouro, e galardoado por 5 vezes com a medalha de ouro atribuída pela Societée Culinaire Philanthropique. Em 2012 é considerado “Chef do Ano de Rhode Island” pela American Culinary Federation.

Entre 1999 e 2000 desempenha as funções de assistente de formação e colabora no planeamento e execução de eventos na Universidade Johnson & Wales. Em 2002 abre o “2 West Restaurant” com o conceito da “Nova Cozinha Americana”. De 2004 a 2007 desempenhou as funções de Chef de Garde-Manger e Banquet Chef no Ritz-Carlton Battery Park, em Nova Iorque. Em 2007 regressa ao College of Culinary Arts da Universidade Johnson & Wales, em Providence, desempenhando as funções de formador.