

Kevin Duffy^(EUA)

Johnson & Wales University, Providence

24 de Junho



Kevin Duffy iniciou a carreira na Irlanda, o seu país natal, tendo completado a aprendizagem no Restaurante Casino, na Suíça, e no Skyline Hotel, em Londres.

De seguida, em meados dos anos 70, viajou para as Bermudas, onde desempenhou as funções de Chef Saucier no Elbow Beach Hotel, e de Chef Executivo no Royal Bermuda Yacht Club.

Em 1980, Kevin Duffy é convidado para trabalhar no Ritz Carlton Hotel em Boston, e decide mudar-se para os EUA. Pouco depois assume a função de Chef formador no College of Culinary Arts da Universidade Johnson & Wales, em Providence, Rhode Island. Em 1987 Kevin Duffy abre o primeiro de dois restaurantes que gere com sucesso durante 10 anos.

Regressa à Johnson & Wales em 1997 como formador e pouco depois é nomeado Diretor Assistente para a Educação Culinária, sendo posteriormente nomeado Reitor do College of Culinary Arts, função que desempenha durante 7 anos, até meados 2012.

É durante o seu mandato que se inicia a colaboração entre a Universidade Johnson & Wales e a EFTH, ao abrigo da qual formadores e formandos da Escola têm aprofundado conhecimentos no College of Culinary Arts, tendo também sido realizadas em Ponta Delgada centenas de horas de formação ministradas por vários chefs daquela instituição. Desde 2008 visitou os Açores por três vezes, e o seu empenho pessoal foi determinante para o sucesso da parceria com a EFTH, bem como também para ações promocionais dos Açores na Nova Inglaterra.

O Chef Kevin Duffy tem um bacharelato em Food Service Management e Mestrado em Culinary Education. É atualmente formador na Johnson & Wales University, em Providence.