

MEDIA KIT



^{Chef} Thais Okamoto



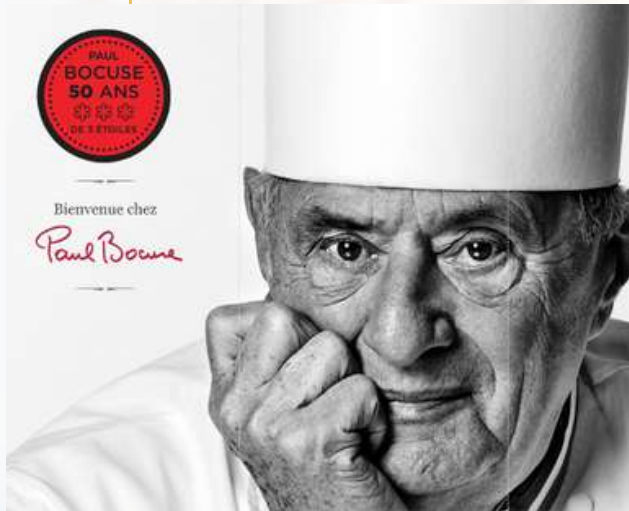
Sobre mim

Sou a Chef Thais Okamoto, e minha paixão pela culinária vai muito além de preparar pratos deliciosos. Acredito no poder da gastronomia para criar conexões, contar histórias, transformar momentos simples em experiências inesquecíveis e mudar vidas.



^{Chef} Thais Okamoto

Formação Acadêmica




**INSTITUT
PAUL BOCUSE**
MANAGEMENT HÔTELLERIE, RESTAURATION & ARTS CULINAIRES



Formação Acadêmica





Com mais de 20 anos de trajetória profissional e dedicação aos frutos do mar, busco inovar e compartilhar meu conhecimento através de cursos, eventos e conteúdos que inspirem e eduquem. Estou animada para explorar novas possibilidades de parceria que tragam ainda mais valor para a nossa comunidade!



^{Chef}Thais Okamoto

OKAMOTO

MARCA

A Chef Thais Okamoto é sinônimo de sofisticação e excelência em gastronomia. Seu nome virou sinônimo de sofisticação e empreendedorismo. Sua expertise internacional consolidada na Europa faz a chef ser associada a profissionalismo, seriedade e requinte.



À frente do Espaço Gourmet Chef Thais Okamoto, ela promove uma experiência única que integra peixaria gourmet, mercearia, restaurante e coworking gastronômico, sempre com o compromisso de entregar excelência e impacto social.



Thaus Okamoto





PALESTRANTE TEDx SÃO JOSÉ DOS CAMPOS 2024

Reconhecida por sua visão humanizada da gastronomia, Thais foi convidada para compartilhar sua trajetória no TEDx São José dos Campos em 2024. Em sua palestra, ela reforçou a força da culinária como elo entre pessoas, histórias e propósitos maiores, mostrando também como utiliza essa arte para criar impacto social por meio dos projetos Ensinando a Pescar e Sopa Amiga.



Sabor e Inspiração: Thaís Okamoto no Palco do TEDx



Thaís Okamoto

Thaís Okamoto, renomada chef de cozinha e empresária, foi convidada para ser uma das palestrantes do TEDx São José dos Campos. O evento ocorrerá no dia 20 de julho, no Teatro Univap. Thaís expressou sua emoção e responsabilidade com o convite, agradecendo ao TEDx São José dos Campos pela confiança e por acreditar na relevância de sua experiência para ser compartilhada. Thaís Okamoto é conhecida por sua inovadora abordagem na culinária e por sua dedicação em promover a gastronomia sustentável. Sua participação no TEDx São José dos Campos é um reconhecimento de seu impacto na área e promete ser uma inspiração para todos os presentes.

**PALESTRANTE TEDx
SÃO JOSÉ DOS CAMPOS 2024**





Familia

Imprensa

A Chef Thais Okamoto é hoje referência em sua região, estando sempre em destaque em diversas mídias on-line e off-line.



Imprensa



Pescados: em janeiro, o sertão vira mar!

Com um curso de sushi e sashimi na noite de amanhã e um curso de lagostas e vieiras na noite do próximo dia 31, o Espaço Gourmet Chef Thais Okamoto, no Jardim das Indústrias, São José dos Campos dedica o mês de janeiro ao ensinamento de cursos rápidos destinados para a área de pescados. A cada ano, mais pessoas se interessam por este assunto e a gastronomia abre leques de especialidades e com isso, oferece mais oportunidades ao aluno a se encaixar no mercado ou trabalhar em casa. "No curso a pessoa vai aprender sobre como escolher o pescado ou fruto do mar, sobre o corte ideal, combinação de sabores comenta a Chef Thais Okamoto. Tem ainda, as maneiras de se preparar peixes nobres de água doce como o robalo e a truta. Dicas para preparar camarão, da entrada ao prato principal. ■



Chef Thais Okamoto

Divulgação

jose Luiz.ovalle.com.br

jose luiz

jose luiz.souza@ovalle.com.br
jose luiz.ovalle.com.br



AO LIMONE

A chef Thais Okamoto foi uma das juradas do concurso de gastronomia do Instituto Gastronômico das Américas, etapa em São José. O tema da vez foi frango com cerveja pilsen e weiss seletiva para a final em 30 de setembro, em Campinas. A dupla vencedora de São José foi Otavio Amorim e Diogo Boechat.

CHANTILLY

Na noite de hoje o Dunluce Irish Pub comemora 12 anos. E, para comemorar, a casa escolheu convocar seus parceiros. A banda Barata e os Naphthalinas abre o show, seguido da Velhas Virgens. De quebra, a casa - que todos os anos, passa por uma

O Vale ditando

Depois de movimentar a região no último final de semana, o Vale Fest Music, evento que comemora, em São José dos Campos, os 30 anos do Grupo Oscar Calçados segue



deu a vista do Papai Noel do CenterVale. Crianças e jovens ganharam presentes e panetones doados pela comunidade. Aliás, o número de visitas recebidas pelo bom velhinho no shopping já superou em 68% em relação ao ano passado.



GASTRONOMIA

Um Natal marcado por frutos do mar. Essa é a sugestão da chef Thais Okamoto, do Empório Peixes e Cia, em São José. O camarão na mini moranga tem feito sucesso nas encomendas para as ceias de Natal ou Réveillon. Ideal para quem quer fugir das receitas tradicionais.

HISTÓRIA

A cantora jacareieense Cecília Militão comemorou nas redes sociais a sua participação no livro "Jacaré - Dicionário Ilustrado da Cidade", lançado no início do mês por Fernando Romero Prado, no Boulevard Jacaré Office & Mall. A obra é fruto de dois anos de

inclusivo, em 5 terra natal, para o descanso.

Geovanna revelou a novidade à coluna: tal terá um gostinho de ela receberá a primeira "sobrinha-veio do Japão."

A pausa provida serve de descanso ximo desafio que a atriz está entre participantes da porada do "Dar (Record)", programa de Xuxa Me estreira confirma 17 de janeiro.

"Depois vai se Deus quiser, a 'Dancing', a muito chegar até ela. Estamos na t





À frente do Espaço Gourmet Chef Thais Okamoto, ela promove uma experiência única que integra peixaria gourmet, mercearia, restaurante e coworking gastronômico, sempre com o compromisso de entregar excelência e impacto social.



COZINHAR
— COM THAIS OKAMOTO —





Um ambiente onde a gastronomia ganha novas dimensões: o Espaço Gourmet Chef Thais Okamoto reúne peixaria premium, restaurante de frutos do mar, mercearia artesanal e coworking gastronômico. Tudo pensado para oferecer qualidade, convivência e aprendizagem em um só lugar.







Okamoto
SEA FOOD RESTAURANT



Chef
Thais Okamoto



Emporio Peixes & Cia: boutique especialista em pescados



Thais Okamoto

Thais atua como chef particular para experiências gastronômicas exclusivas, desenvolvendo menus personalizados com foco em ingredientes frescos, técnicas refinadas e momentos memoráveis.

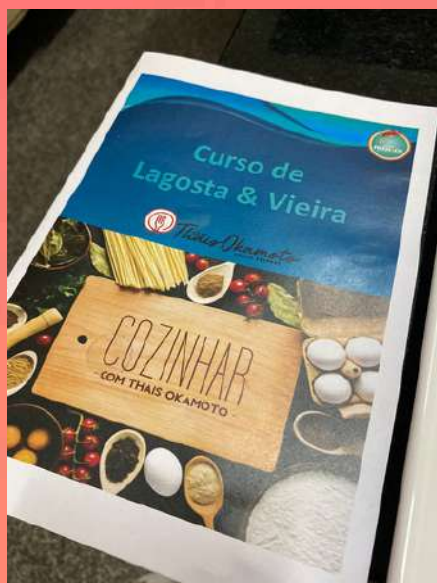
Personal
Chef



^{Chef}Thais Okamoto

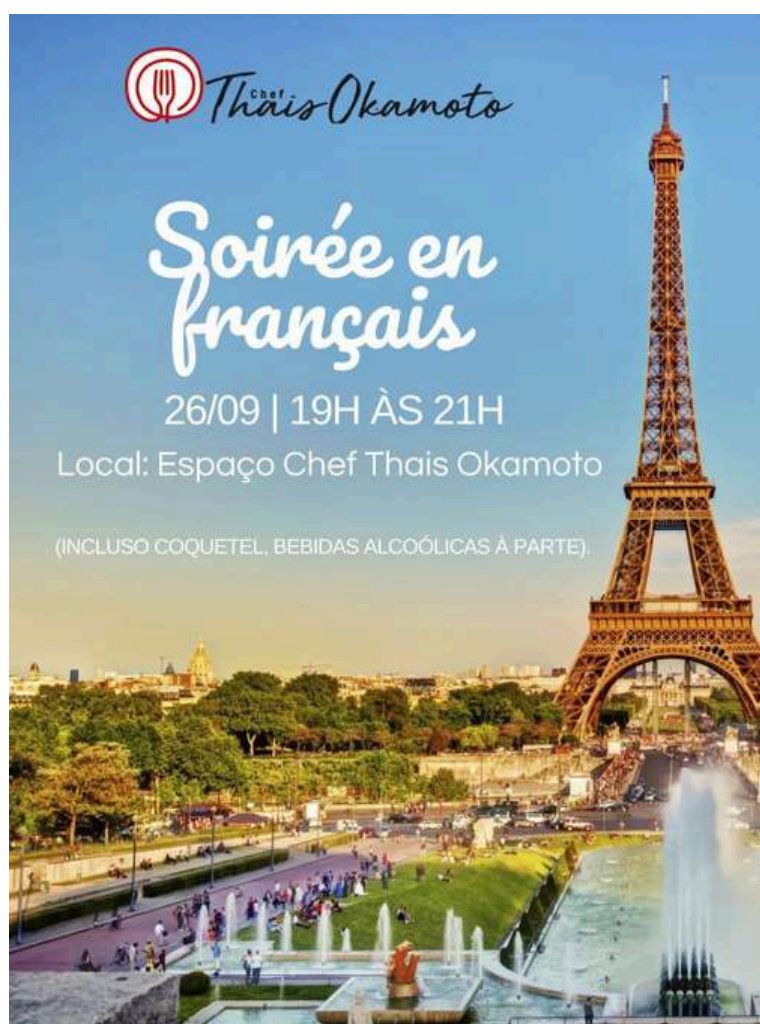
Os cursos ministrados por Thais unem didática clara, técnica profissional e paixão pela cozinha. Voltados a iniciantes, amadores e profissionais, são uma oportunidade de aprendizado prático e transformador.

Cursos de Culinária



Com curadoria própria, a Chef Thais transforma eventos em experiências sensoriais. Cada detalhe do menu à apresentação é planejado para surpreender e encantar os convidados, valorizando ingredientes, histórias e contextos.

Eventos







Projeto Social

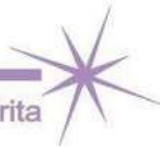


Em 2017 a Chef Thais Okamoto inaugurou um projeto de responsabilidade social em seu restaurante chamado Sopa Amiga, cujo objetivo é levar dignidade através da alimentação para moradores de rua. Ao longo dos anos o trabalho ganhou mais de 100 voluntários e hoje se estende a além de entregar as 100 marmitas quinzenais nas ruas de São José dos Campos, a também auxiliar financeiramente 4 entidades sociais: Comunidade Consoladora dos Aflitos, Comunidade Vida Nova, Comunidade Lar Cristao e Casa de Oração Ponto de Luz.



Chef Thais Okamoto

Entidades Beneficiadas

Ponto de Luz 
Casa de Oração - Doutrina Espírita

Comunidade
**vida nova**
Oportunidade pra recomeçar

Comunidade Vida Nova

CNPJ: 34.040.029/0001-19

CEVS: 354990401-872-00033-0-1

Inscrição Municipal: 407287

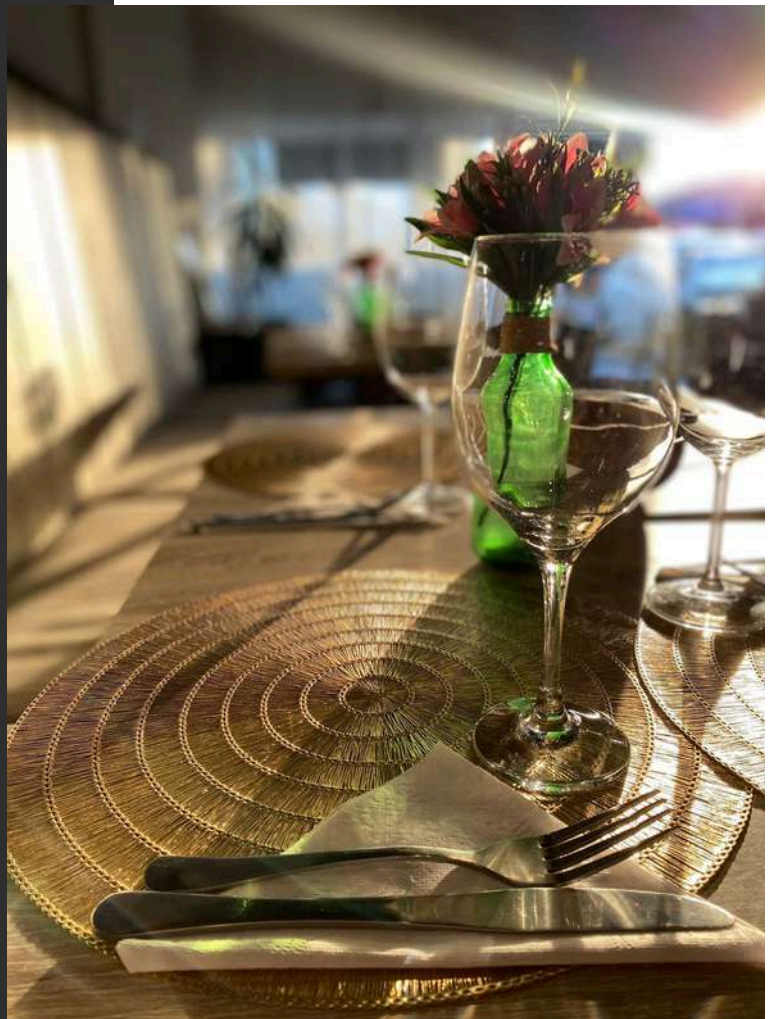
Comunidade

LAR
CRISTÃO



Chef
Thais Okamoto

Café Jardin



Thais oferece consultorias estratégicas para restaurantes, marcas e projetos gastronômicos, aplicando sua experiência em gestão, cardápios, operações e identidade culinária. Seu foco é gerar valor, eficiência e autenticidade.

Consultoria



^{Chef} Thais Okamoto

Aluguel de Cozinha



Curadoria de Eventos Gastronômicos

Ela também atua como curadora de experiências gastronômicas para feiras, festivais, programas culturais e projetos corporativos. Seu olhar técnico e criativo eleva o nível dos eventos, garantindo relevância e engajamento.



4º FORUM DA
GASTRONOMIA
Artesanal

4º FÓRUM DA GASTRONOMIA *Artesanal*



food! vale

A Chef Thais Okamoto é co organizadora desde 2022 do Food Vale, o maior evento do setor de alimentação do Vale do Paraíba, criado em conjunto com o Sinhores (Sindicato de Hotéis, restaurantes, bares e similares de S.José dos Campos e Região) e o Sebrae.



 *Thais Okamoto*
Chef

