# Eric Thomas

Conectando Pessoas e Negócios através da Hospitalidade e Gastronomia | Experiências Eventos Gastronômicos | Team Building Workshops | Palestrante | Consultor | Mentor Restaurateur

@chefericthomas

https://br.linkedin.com/in/ericthomashospitalidade

www.tantrarestaurante.com.br

www.ericthomas.com.br

# Sobre Eric

Fundador do Tantra Restaurante desde 1998, referência nacional em gastronomia asiática autoral e experiências sensoriais. Formado em Culinary Arts pela Johnson & Wales University (EUA) e especializado no Culinary Institute of America, Eric tem mais de 40 anos de vivência no food service, com atuação global em eventos, restaurantes e hotéis na Europa, EUA, Ásia e América Latina.

Pioneiro em restaurantes sustentáveis no Brasil, utiliza gestão eficiente, PANCs, flores comestíveis e gastronomia afrodisíaca como diferenciais de marca. Atua como mentor, palestrante e consultor, ajudando empresas a inovar, engajar equipes e humanizar o atendimento. Sua abordagem une hospitalidade estratégica, storytelling e lifestyle saudável, gerando experiências memoráveis e resultados tangíveis.

# Diferencial

Com fluência em inglês e experiência multicultural, conecta diferentes públicos e culturas em projetos no Brasil e no exterior. Já participou de programas de TV, podcasts e eventos globais, sempre com linguagem leve, direta e bem-humorada.

Mais de 30 anos à frente de um restaurante de sucesso, unindo conhecimento técnico e vivência prática com um lifestyle saudável e coerente. Especialista em gastronomia sensorial e hospitalidade estratégica, atuo de forma hands-on, construindo junto para gerar resultados reais.
Acredito no poder do olho no olho e na criação de conexões verdadeiras que transformam clientes em fãs e marcas em experiências inesquecíveis.

# Expertise

## Construindo junto para gerar resultados reais

**40** anos de Experiência Food Service

Experiência **Multicultural** com diferentes públicos

Conhecimento técnico e **vivência prática** com um lifestyle saudável

# Como posso te servir?

**Entender o que seu cliente procura é fundamental.**

Com todos esses anos de experiência
aprendi como manter uma fidelização de
meus clientes através principalmente do que
chamo de **Hospitalidade Estratégica**

# Hospitalidade

**Com tanta transformação, tanta pressa e tanta automação, eu te pergunto: será que a gente não se perdeu?**

A hospitalidade é a chave para transformar **negócios, equipes e relações.** Ela resgata o fator humano, cria vínculos reais e gera experiências memoráveis que permanecem - e convertem.

**Cultura hospitaleira = Fidelização e Retorno**

# Para quem?

**Empresas, líderes e profissionais que buscam se diferenciar.**

- CEOs e diretores de food service, varejo e hotelaria
- RH, marketing e atendimento ao cliente
- Startups e empresas tech que desejam humanizar produtos e cultura
- Marcas de wellness e alimentação saudável
- Agências de eventos e comunicação
- Hotéis, resorts e espaços de hospitalidade premium
- Empreendedores e chefs em busca de inovação prática

# O que faço?

## Traduzo vivência em soluções que encantam e transformam

### Palestras & Keynotes

Sobre hospitalidade, inovação, liderança, atendimento, lifestyle e tendências.

### Workshops & Experiências Gastronômicas

Team building com curry, bitters, PANCs e dinâmicas sensoriais para integrar e engajar.

## NOSSA PALESTRA

# Hospitality Experience

Se você marca, você fideliza.
Muito além de “servir bem”, esta palestra interativa convida o público a vivenciar a hospitalidade na prática - como estratégia de encantamento, diferenciação e fidelização em um mundo cada vez mais digital e impessoal.

A hospitalidade é a chave para transformar negócios, equipes e relações. Ela resgata o fator humano, cria vínculos reais e gera experiências memoráveis que permanecem - e convertem.

Hoje, com tanta transformação, tanta pressa e tanta automação, eu te pergunto: será que a gente não se perdeu? O mundo mudou. O comportamento do cliente mudou. Tudo virou métrica, controle, escala, automação, terceirização, padronização.

**A resposta está na hospitalidade estratégica.**

# NOSSA PALESTRA

**Hospitalidade. Quero te ajudar a encontrar este superpoder.**

Quero te ensinar a encantar antes mesmo de alguém pedir; a antecipar as necessidades do seu cliente e da sua equipe. A criar momentos que não terminam com o evento, mas continuam como histórias que seus clientes - ou seus funcionários - vão contar por semanas, talvez meses.

A vida é boa quando estamos felizes...

Mas é muito, muito melhor quando os outros estão felizes por nossa causa.
Já imaginou ser o favorito de alguém?

**Eu posso te mostrar como.**

## Palestra e mini Palestra

# Hospitality Experience

- **60 minutos**
- **18 minutos**

Experiência Gastronômica
Entradas + almoço / jantar + sobremesas + open bar

Vou até você ou realize seu evento no Restaurante Tantra
Um lindo jardim localizado na V. Olímpia - São Paulo

## Aula Show

# Mixologia Criativa

"Hands on"

Eric Thomas conduz uma experiência interativa sobre o universo do Angostura Bitter, unindo história, curiosidades e aplicações na coquetelaria e gastronomia. Ingredientes frescos, exóticos e afrodisíacos, selecionados no Tantra Restaurante, dão origem a criações autênticas e marcantes.

## Experiência Gastronômica

Entradas + almoço / jantar + sobremesas + open bar

Vou até você ou realize seu evento no Restaurante Tantra

Um lindo jardim localizado na V. Olímpia - São Paulo

## Aula Show

# Curries do Mundo

"Hands on"

Vivência prática onde os participantes aprendem a preparar dois tipos icônicos de curry - verde e amarelo - explorando especiarias milenares, técnicas tradicionais e ingredientes exóticos de forma sustentável e criativa.

## Experiência Gastronômica

Entradas + almoço / jantar + sobremesas + open bar

Vou até você ou realize seu evento no Restaurante Tantra

Um lindo jardim localizado na V. Olímpia - São Paulo

## Aula Show

# Gastronomia Afrodisíaca

"Hands on"

Workshop e palestra que exploram o universo dos ingredientes afrodisíacos, combinando ciência, simbolismo e sabor. Eric Thomas apresenta receitas rápidas, criativas e aromáticas, perfeitas para criar momentos inesquecíveis à mesa. Inclui menu exclusivo e dicas práticas para criar conexões e surpreender.

## Experiência Gastronômica

Entradas + almoço / jantar + sobremesas + open bar

Vou até você ou realize seu evento no Restaurante Tantra

Um lindo jardim localizado na V. Olímpia - São Paulo

## Aula Show

# Flores Comestíveis & PANCs

"Hands on"

A experiência ensina a utilizar essas flores em saladas, sobremesas, chás, massas, carnes e coquetéis, explorando sabores, aromas e texturas especiais. Inclui dicas sobre cultivo, harmonização e desenvolvimento de menus dedicados a flores e néctares orgânicos, unindo beleza e sabor em cada criação.

## Experiência Gastronômica

Entradas + almoço / jantar + sobremesas + open bar

Vou até você ou realize seu evento no Restaurante Tantra

Um lindo jardim localizado na V. Olímpia - São Paulo

# Outros Serviços

**Mentorias & Consultorias**

Para marcas e líderes que desejam fidelizar clientes, melhorar performance e criar experiências memoráveis.

**Curadoria & scouting de tendências**

Para empresas que querem inovar com autenticidade e se conectar com o consumidor do futuro.

**Embaixador de marcas**

Represento projetos que acreditam no poder do bem-estar, da gastronomia e do impacto humano

# Contato

Eric Thomas

11 99653.9632
ericthomas.et81@gmail.com

@chefericthomas
https://br.linkedin.com/in/ericthomashospitalidade
www.tantrarestaurante.com.br
www.ericthomas.com.br