

# Anderson Paiva Maciel

End.: Queimados - RJ.

Tel.: 21-9 6717-5388

E-mail [andersonpaivamaciel@gmail.com](mailto:andersonpaivamaciel@gmail.com)

47 anos, casado, 02 filhos (15 e 05 anos)

[www.linkedin.com/in/anderson-maciel-160178](http://www.linkedin.com/in/anderson-maciel-160178)

## Resumo Profissional:

Profissional da área de alimentos, com mais de 20 anos de experiência.

Reconhecido por assessoria na área operacional, e desenvolvimento de soluções para redução de custos, desenvolvendo a rentabilidade financeira.

Atuação na liderança e desenvolvimento de equipes.

Atualmente presta consultoria, destacando seu trabalho na implantação e consultoria na padaria Nema.

Uma delicatessen ao estilo da França, que está implantando no seu escopo uma padaria de fermentação natural.

## Formação:

Ensino Médio completo

Técnico de Panificação

Universidade de Viçosa – MG

## Experiência profissional:

### LA TELIER (NEMA) | 2024 - 2024

Head Baker (Padeiro Chefe)

Gerenciar, coordenar e treinar, 12 profissionais na produção de pães de fermentação natural, doces e bolos artesanais. Com foco em prevenção de perdas, controle de qualidade e gestão de processos.

### G.M.A.P. Supermercados S.A. (Supermarket) | 2020 - 2022

Coordenador de Padaria

Objetivo em resultado e padronização em 22 lojas com 15 profissionais por loja.

Desenvolvimento do receituário da rede, padronizando as fórmulas junto ao sistema.

Onde se tornou possível a real participação do setor na empresa.

Treinamento dos encarregados de loja, na gestão do setor.

### Bramil Supermercados S.A.(Petrópolis, RJ) | 2017 - 2020

Chefe de produção

Gerenciamento de 21 colaboradores, supervisionando a contratação, treinamento e crescimento profissional. Gestão de compras e custos para melhor desenvolvimento dos setores de padaria, confeitaria, lanchonete e cozinha (clientes e colaboradores).

Controle de qualidade de produtos.

Apresentação de relatórios gerenciais para análise da diretoria.

Coordenar eventos relacionados ao setor de alimentos, (Petrópolis Gourmet).

Aproveitamento de insumos de outros setores para redução de perdas.

Desenvolvimento de novas receitas conforme a sazonalidade.

## **Só Ofertas Comércio L.T.D.A. (Região dos Lagos) | 2012 - 2016**

Supervisor

Supervisão da área de perecíveis do grupo em toda a Região dos Lagos RJ.

Coordenar e implantar novos produtos e receitas de acordo com a concorrência local.

Auxílio técnico nas compras de insumos. Elaboração de fichas técnicas para padronização das receitas. Controle de custos de produtos para definição de Mark-up e Margem. Coordenação de eventos gastronômicos.

## **Carrefour Comércio Indústria S.A. | 2000 - 2005**

Coordenador na Formação de profissionais de panificação e confeitaria

Gestão do setor com objetivo nas metas estipuladas. Aplicação do receituário e

acompanhamento dos custos. Controle de compras, estoque e prevenção de perdas.

Workshop com clientes visando implantação de novos produtos, adequando o mix da loja.

### **Cursos:**

Pacote Office

Planilha de custo e Margem - Centro de treinamento Carrefour – RJ

Formação Prática de colaboradores de Panificação e confeitaria - Centro de treinamento Carrefour - RJ

Controle de perdas-Centro de treinamento Carrefour – RJ

Boas Práticas no Serviço de Alimentação-Anvisa - RJ

Gerenciamento de lojas-Universidade Estácio - RJ

Lidando com equipe de supermercados-Escola Abras - SP

Técnico : Confeitaria-Senai - RJ

Treinamento Técnico em Panificação-Bunge Alimentos – RJ

Curso de Salvatagem CBSP, HUET, NR 37

<https://www.multilinktreinamentos.com.br>