

Henrique lemos

Data de nascimento: 11/01/1982

idade: 41 anos

Endereço: rua celestino 841

Contatos 21974644923

21988892039 whatsapp

Henriquelemosrj11@gmail.com

Objetivo: cozinheiro

Comprometimento com resultados, integração e adaptação rápida, dinamismo, facilidade de comunicação.

Formação acadêmica:

Instituição: Fatec curso técnico de cozinheiro profissional

Instituição: universidade augusto mota (unisuan)

Gastronomia (trancado) ano 2000

Experiência profissional

Restaurante Del Plin; village mall:cozinheiro chefe responsável pela preparação de massas e molhos e finalização de pratos.

sal grosso steak house:cozinheiro NEW YORK SHOPPING responsável pelos demais cortes de carnes simples como nobres e demais variados tipos de temperos e métodos de cocção.

Hotel laghetto BARRA rio de janeiro: cozinheiro responsável pela elaboração de pratos simples como sofisticados além de criação e montagem de saladas e cardápios. Buffet e coffee break

(restaurante fechado)

Restaurante Urukum Marina da gloria:culinária brasileira.chefe departida cozinha restaurante fechado na Marina da glória cozinheiro responsável

Hotel presidente: mg cozinheiro (subchefe) responsável pela elaboração de pratos simples como sofisticados além de criação e montagem de saladas e cardápios. (restaurante fechado) além da facilidade de relacionamento em grupo, boa comunicação e compreensão, boa adaptação a novas situações, persistência e dedicação no desempenho das atividades proposta responsabilidade e pontualidade.

Cozinheiro : contrato cozinheiro temporário navio MSC COSTA CRUZEIROS

Período de 6 meses chefe de partida trabalhando com várias diversidades gastronômicas atuado nas.cocoes e cortes de carnes e os mais variados frutos do mar

Cursos complementares:

Rio ship: (Cbns) curso Básico de segurança de navios para profissionais não tripulantes. STCW seafares'training, certification and watcheeping code. Credenciado pela diretoria de portos e costas.

Henrique lemos