

GABRIEL BALDEZ

Brasileiro, 36 anos

São Judas Tadeu - Miguel Pereira, RJ (posso disponibilidade para mudança)

(24) 98116-0572

e-mail(s): gabrielbaldez7@gmail.com

OBJETIVO PROFISSIONAL:

Ajudante de confeitaria

RESUMO DE QUALIFICAÇÕES:

Profissional com experiência na área de alimentos e bebidas em hotelaria como ajudante de cozinha e atuando como confeitoiro autônomo. Possuo prática com preparo de bolos, tortas, brownies, recheios, coberturas, eclairs, pudins.

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

06/2018 - atual

**Autônomo
Confeitoiro**

- Responsável pelo preparo de brownies, alfajor, pudins e docinhos para festas sob encomenda.

10/2016 a 04/2017

**Restaurante Estação Grill
Ajudante de cozinha**

- Responsável pela limpeza, corte, armazenamento e preparo das proteínas. Atuando no fogão, chapa, fritadeira e forno. Produção e pré-preparo dos alimentos. Organização das praças. E refeição dos funcionários.
- Principais Resultados: Implementação de uma maneira para armazenar hortaliças e verduras que reduziu as perdas de produtos. E uma nova maneira de higienização dos vegetais que otimizou o tempo da equipe.

04/2017 a 09/2017

Cozinheiro

- Responsável pelo armazenamento, corte e preparo das proteínas. Comunicar os pedidos à cozinha e controlar a saída dos pratos. Preparar os molhos. Verificar estoque e fazer lista de compras.
- Principais Resultados: Experiência com liderança. Participação nas compras. Criação de apresentações para os pratos. E sugestões para o cardápio e eventos.

01/2015 a 09/2015

**Supermercados Bramil
Atendente de secção**

- Responsável pelo atendimento ao cliente na secção de frios e laticínios

01/2013 a 12/2013

Colônia de ferias ASPEM

Auxiliar de serviços gerais

- Responsável pelo atendimento aos hóspedes no bar da piscina. Preparação de petiscos. Organização e limpeza do bar, sauna e piscina.

04/2012 a 10/2012 **Hotel Mercure**
Auxiliar de cozinha

- Responsável pelo preparo das saladas para o buffet, pratos a la carte, sobremesas simples, eventos como coffee breaks e brunchs. Mise en place. Higienização de vegetais. Montagem do café da manhã uma vez por semana.
- Principais resultados: Criação de uma técnica para evitar que os doces como sonhos que ficavam na parte fria do buffet ficassem úmidos, mantendo-os assim dentro da temperatura segura e secos.

FORMAÇÃO ACADÊMICA

- Ensino médio completo – C.E.A.F. – 2006

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Cremes e recheios – EDUK – 2018
- Confeitaria americana - EDUK - 2018
- Doces de padaria - EDUK – 2017
- Confeitaria – Portal da educação – 2015
- Segurança Alimentar - SGS Academy - 2012