

**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