

Irwiling Soares de Lima

32 anos

Duque de Caxias / RJ - Pq Vila Nova

(21) 98375-3747

Função pretendida: Açougueiro

Pretensão salarial: R\$ 2000,00

irwiling021@gmail.com

Formação

Ensino Médio Completo

Especialização

Gestão de Pessoas

SEBRAE

Pós Graduação / Especialização

2021

Açougue Nota 10

JBS S.A

Pós Graduação / Especialização

2020

Experiência Profissional

Açougue e Merceria Vitória da Vila Nova

Açougueiro
01/06/2015 - 15/01/2019

Responsável pela manipulação, execução e embalagem de cortes das carnes de aves, suínos e bovinos, de acordo com as especificações técnicas. Realizar a limpeza das carnes vermelhas e brancas, através da utilização de utensílio específico, procedimentos e padrões técnicos estabelecidos pela empresa. Atendimento ao cliente Limpeza e higienização do local de trabalho.

Superprix Loja de Alimentos

Açougueiro
18/12/2019 - 07/07/2020

Responsável pela manipulação, execução e embalagem de cortes das carnes de aves, suínos e bovinos, de acordo com as especificações técnicas. Realizar a limpeza das carnes vermelhas e brancas, através da utilização de utensílio específico, procedimentos e padrões técnicos estabelecidos pela empresa. Atendimento ao cliente Limpeza e higienização do local de trabalho.

Mega Ofertas da Vila São Luiz

Açougueiro
29/03/2022 - 20/01/2023

- Realizar a desossa e limpeza de carnes vermelhas e brancas.
- preparar as peças de acordo com as instruções recebidas da cozinha.
- examinar as peças de carnes recebidas, verificando se está de acordo com a aquisição para comprovar a qualidade e a quantidade.
- armazenar a carne, dispondo-a em frigorífico para evitar sua deterioração.
- manter as ferramentas de trabalho em ordem, providenciando sua limpeza.
- manter a ordem e a higiene no ambiente de trabalho, efetuando tarefas relativas à proteção e limpeza do mesmo para evitar acidentes e proliferação de insetos.
- executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas ao ambiente organizacional.

Vitória da Vila Serviços Administrativos LTDA

Açougueiro
25/01/2023 - 22/05/2024

- Realizar a desossa e limpeza de carnes vermelhas e brancas.
- preparar as peças de acordo com as instruções recebidas da cozinha.
- examinar as peças de carnes recebidas, verificando se está de acordo com a aquisição para comprovar a qualidade e a quantidade.
- armazenar a carne, dispondo-a em frigorífico para evitar sua deterioração.
- manter as ferramentas de trabalho em ordem, providenciando sua limpeza.
- manter a ordem e a higiene no ambiente de trabalho, efetuando tarefas

relativas à proteção e limpeza do mesmo para evitar acidentes e proliferação de insetos. • executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas ao ambiente organizacional.

Açougue e Merceria Esquina da Carne Cachambi LTDA

Açougueiro

06/08/2024 - Emprego atual

• Realizar a desossa e limpeza de carnes vermelhas e brancas. • preparar as peças de acordo com as instruções recebidas da cozinha. • examinar as peças de carnes recebidas, verificando se está de acordo com a aquisição para comprovar a qualidade e a quantidade. • armazenar a carne, dispondo-a em frigorífico para evitar sua deterioração. • manter as ferramentas de trabalho em ordem, providenciando sua limpeza. • manter a ordem e a higiene no ambiente de trabalho, efetuando tarefas relativas à proteção e limpeza do mesmo para evitar acidentes e proliferação de insetos. • executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas ao ambiente organizacional.