

## Resumo

Busco uma oportunidade que traga novas perspectivas de futuro e crescimento. Pizzaiolo com 2 anos de experiência, especializada em criação de novos sabores e personalização de pizzas para clientes com restrições alimentares. Dedicada e criativa, sendo apta para realizar reformulações de cardápio, introduzindo sabores diferentes para elevar a reputação do restaurante e aumentar o fluxo de clientes.

## Habilidades e competências

- Destreza em manter a limpeza da cozinha
- Paciência no ensino de novos colaboradores
- Familiaridade com fermentação natural de massas

## Experiência profissional

Março 2022 - Abril 2024

Pizzaiolo

Garrinha Pizzaria Vista Alegre LTDA ( Suburbanos )

Rio de Janeiro

- Preparação de massas de pizza, seguindo receitas tradicionais ou personalizadas para manter a textura e o sabor ideais.
- Verificação da qualidade das pizzas antes da entrega, checando sabor e apresentação para cumprir as expectativas dos clientes.
- Implementação de práticas sustentáveis na cozinha, como redução de desperdício, contribuindo para a responsabilidade ambiental do estabelecimento.
- Avaliação e manutenção regular dos equipamentos de cozinha, assegurando a operação eficiente e prevenindo interrupções no serviço.
- Preparação de alimentos e montagem de pratos, garantindo agilidade na entrega dos pedidos.
- Atendimento ao cliente, fornecendo um serviço rápido e eficiente.
- [NL]Assistência na cozinha, colaborando com os demais para a preparação de pedidos dos clientes.

Junho 2019 - Novembro 2019

Repositor de Mercadorias

Cencosud Brasil Comercial S.A.

Rio de Janeiro

Fui Dispensado por conta da Pandemia e tinha pouco tempo de casa

- Recebimento de mercadorias e conferência dos itens recebidos, garantindo a conformidade com as notas fiscais.
- Organização das prateleiras de acordo com os padrões estabelecidos pela empresa, facilitando a visualização dos produtos.
- Separação de produtos no estoque para reposição nas prateleiras, organizando para facilitar o acesso.
- Controle de inventário periódico, auxiliando na identificação de faltas e excessos de produtos no estoque.
- Participação na contagem de inventário, garantindo a precisão da conferência do estoque.
- Paletização de mercadorias para facilitar a movimentação pela área de vendas.
- Realização de pedidos de produtos, contribuindo para a reposição de estoque ofertado ao cliente.
- Separação e montagem de pallets.
- Carregamento.
- Frigorífico

Fevereiro 2015 - Março 2016

Atendente de Restaurante

Arcos Dourados Comercio De Alimentos SA

Rio de Janeiro

- Recomendação de pratos e bebidas conforme as preferências e sugestões dos clientes, promovendo vendas adicionais.
- Recebimento e encaminhamento de clientes às mesas, proporcionando um atendimento profissional.

- Manuseio de sistemas de pagamento, realizando o fechamento de contas nas mesas de forma precisa e eficiente.
- Manutenção da limpeza e organização das mesas e áreas de serviço, auxiliando na criação de um ambiente agradável.
- Controle e reposição do estoque de bebidas e alimentos, garantindo a disponibilidade constante durante o atendimento aos clientes.

Março 2012 - Março 2014

Praça do Exército

Forças Armadas Exército Brasileiro

Rio de Janeiro

- Trabalho em equipe
- Disciplina
- Informática Básica
- Gestão da equipe de funcionários, incluindo recrutamento, treinamento e liderança diária.
- Apoio à equipe na realização de diferentes tarefas, prezando pela agilidade e eficiência.

## Formação acadêmica

Ensino médio Completo

E.E SÉRGIO DE FREITAS PACHECO, Janeiro 2016 - Agosto 2016

MG

Status - Formado

## Idiomas

Português: Língua materna