



ALAN S Do N CHAVES

Rua João Fabiano de Castro / Rua Barra N30
21983790395
alanchaves035@gmail.com

Resumo

Atendimento ao cliente, cortes especiais de carnes, pesar mercadoria de **açougue**, levantar pedido de compra para o setor, limpeza de maquinário, preparo de embalagens de carne para área de venda. Atribuições: Preparar diversos tipos de carnes para a comercialização, cortando, fatiando, pesando e separando.

- Definir metas e objetivos para a equipe
- Fornecer orientação e suporte aos membros da equipe
- Monitorar e analisar o desempenho da equipe
- Delegar tarefas e atribuições aos membros da equipe
- Motivar e incentivar os membros da equipe
- Resolver quaisquer conflitos ou problemas dentro da equipe
- Desenvolver estratégias e planos de equipe
- Facilitar reuniões e discussões da equipe

Habilidades e competências

- **proatividade, boa comunicação, liderança, capacidade de análise, gerenciamento do tempo, inteligência emocional, criatividade, resolução de problemas**, além de outras habilidades e competências

Experiência profissional

Junho 2016	açougueiro / líder de açougue / consultor de carnes	Rio de Janeiro
-	supermercado zona sul	
Maio 2023	cortes e preparos de bandejas, tradicional e especial. organização, higienização e precificação. orientar e delegar tarefas do dia a dia. fazer acompanhamento de vendas, escala de colaboradores e realizar o plano de chão diário e semanal.	

Formação acadêmica

Julho 2013	Ensino médio completo: presencial	duque de caxias RJ
-	ciep 118 vereador Wilson Campos Macedo	
Junho 2015		