

 danielvieirafernandes1983@gmail.com  21976209269
m

 Rua bernardino de campos lote 37
quadra 33, olavo bilac Duque de
caxias Rio de Janeiro 25035-530

DANIEL VIEIRA FERNANDES

RESUMO PROFISSIONAL

Profissional com experiência de [Número] anos como [Função], tendo por diferencial o amplo suporte às equipes. Capaz de gerir pessoas e projetos de forma assertiva, visando o alcance das metas.

HISTÓRICO PROFISSIONAL

01/2023 - 09/2023

Ajudante de padeiro

Rio sul do pantanal serviços administrativos - Duque de caxias , Rio de Janeiro

06/2022 - 09/2022

Atendente

Toledo's bar e lanchonete ltda - Duque de caxias , Rio de Janeiro

- Limpeza e organização do local de trabalho, mantendo o ambiente em condições adequadas ao exercício das funções.
- Atendimento aos clientes por telefone ou meios digitais, identificando suas necessidades para prestar o serviço adequado.
- Realização do atendimento inicial ao cliente, entendendo sua demanda para encaminhamento ao setor responsável, garantindo agilidade e satisfação com o serviço.

03/2019 - 12/2019

Ajudante de pedreiro

Betumes serv de const e impermeabilização - Duque de caxias , Rio de Janeiro

- Mistura de elementos como cimento, areia, água e brita para obter concreto e argamassa, sob orientação do encarregado da obra.
- Limpeza do canteiro de obras após o expediente, removendo o excesso de sujeira e detritos para manter as boas condições de trabalho.
- Transporte de ferramentas e equipamentos pelas obras através de carrinhos de mão, colaborando com o trabalho da equipe de construção.

09/2014 - 03/2015

Ajudante de padeiro

Mercado leal ltda epp - Duque de caxias , Rio de Janeiro

- Preparo dos equipamentos e do forno para produção de pães salgados e doces, controlando a temperatura conforme a receita.
- Responsável pelo processo de assamento dos produtos, untando as assadeiras e posicionando os pães ou bolos corretamente, controlando o tempo no forno.

- Separação dos ingredientes para o preparo de pães, bolos e doces, controlando o estoque para evitar faltas.
- Higienização e organização do ambiente de trabalho, utensílios e fornos, de forma a garantir a qualidade e a segurança no processo de produção, seguindo os padrões da Vigilância Sanitária.

06/2014 - 08/2014

Estoquista

Requisitos utilidades do lar ltda epp - Jardim América , Rio de Janeiro

- Recebimento, separação e conferência de mercadorias dos fornecedores, mantendo a organização do estoque para garantir a rapidez e a eficiência dos processos de carga e descarga.
- Responsável pela organização do estoque e contagem periódica dos itens para conferência no sistema, informando discrepâncias à gerência para tomada das ações necessárias.
- Controle da entrada e saída de produtos do estoque, monitorando o andamento das entregas e carregamentos.

07/2012 - 02/2013

Auxiliar de cozinha

Ts caxias lanches ltda. (Habib's) - Duque de caxias , Rio de Janeiro

- Lavagem, descascamento e corte de verduras e legumes, mantendo a limpeza e a agilidade necessárias para o bom andamento da cozinha.
- Limpeza de utensílios de cozinha, incluindo panelas, pratos e talheres, com alto nível de higienização a fim de evitar reclamações de clientes e riscos à saúde.
- Preparação e montagem de pratos, com destaque para as etapas de pré-preparo e finalização.

03/2011 - 02/2012

Balconista de padaria

Padaria e lanchonete ilha do sol ltda me - Duque de caxias , Rio de Janeiro

- Atendimento aos clientes no balcão, servindo-os com rapidez e eficiência para proporcionar uma experiência agradável.
- Limpeza das vitrines do estabelecimento, mantendo o ambiente em condições adequadas de consumo e funcionamento.
- Responsável pela reposição de produtos, garantindo a disponibilidade dos itens nas vitrines, geladeiras e prateleiras.
- Controle da data de validade dos alimentos, realizando a troca dos produtos antes da expiração do prazo indicado para o consumo.

12/2003 - 02/2006

Ajundate de padeiro

Mania do pão ltda - Duque de caxias , Rio de Janeiro

- Auxílio na montagem, recheio e decoração de pães, bolos e doces, organizando os produtos nos expositores.
- Separação dos ingredientes para o preparo de pães, bolos e doces, controlando o estoque para evitar faltas.
- Higienização e organização do ambiente de trabalho, utensílios e fornos, de forma a garantir a qualidade e a segurança no processo de produção, seguindo os padrões da Vigilância Sanitária.
- Auxílio no controle do estoque de ingredientes da cozinha, informando periodicamente ao responsável e evitando faltas.
- Aplicação de diferentes técnicas de produção de massas, incluindo cilindragem, corte e enrolamento, de acordo com a forma desejada a cada um dos produtos, conforme as receitas e instruções prévias.
- Verificação do funcionamento dos equipamentos de panificação, incluindo

batedeiras, masseiras e forno elétrico, garantindo a eficiência na produção dos pães e contatando serviços de manutenção em caso de defeito.

FORMAÇÃO ACADÊMICA

2º grau - Ciep 131 professora amada Álvaro Alberto , Rio de Janeiro

HABILIDADES E COMPETÊNCIAS

- Organização e atenção aos detalhes, evitando erros técnicos
- Capacidade de agir com rapidez sob pressão
- Conhecimento das principais técnicas de panificação
- Prática com equipamentos de panificação e confeitaria
- Domínio do uso de ingredientes e alimentos in natura
- Bom relacionamento interpessoal para trabalho em equipe
- Higienização e limpeza