***JOÃO CARLOS CRUZ DE OLIVEIRA***

***Data Nascimento 23/06/1965 Casado***

***04Filhos***

**Avenida Engenheiro Souza Filho , nº 1102 casa 04**

**Anil - Jacarepagua - RJ**

**CEP :22021-030 Tel. .(21)2641-8444/97652-7161**

**OBJETIVO E RESUMO DO CURRICULUM**

Vivência em administração, supervisão e consultoria de restaurantes há 26 anos.

Expressiva carreira na área de Gastronomia, com sólida experiência na compreensão e aplicação das Boas Práticas de Fabricação (BPF), melhoria na gestão da qualidade, além de reconhecido destaque pela visão estratégica aliando foco das ações fundamentais em resultados.

Durante minha carreira, adquiri experiência em administração de restaurante e desenvolvi projetos com plano de ação especifico e individualizado, visando à redução de custos e melhoria da lucratividade, com a profissionalização do empreendimento, implantando medidas corretivas e/ou inovadoras na gestão de equipes multidisciplinares.

**QUALIFICAÇÃO**

* Visão de mercado, participação no planejamento estratégico e na definição de programas voltados para o aprimoramento da qualidade no atendimento;
* Gestor da área de alimentos e bebidas;
* Supervisor de Franquias e implantação de novas lojas (JOE & LEO´S / FARID/MADERO)
* Habilidade no relacionamento interpessoal, com forte poder de persuasão e facilidade em conduzir negociações junto aos fornecedores;
* Conhecedor das rotinas financeiras diárias ( pagar e a receber);
* Administração de materiais e Logística;
* Conhecedor de BPF e APPCC;
* Implantação de controles operacionais e técnicas adequadas para armazenamento de todos os materiais e produtos, buscando a redução de desperdícios e detectar desvios casuais ou propositais, permitindo assim, diminuir o capital investido, racionalizar espaços, a rotatividade de estoque e contribuir na apuração dos custo de produção.
* Gestor em formação e desenvolvimento de equipes, visando à utilização de seu pleno potencial, para a obtenção de elevado desempenho organizacional, através de treinamentos e desenvolvimentos de manuais técnicos adequados a filosofia da empresa, melhorando a performance e a motivação do colaborador.
* Desenvolvimento de cardápios, dentro das condições de custos pré-estabelecidos, orientando-se para o cumprimento da qualidade nutricional, da apresentação dos pratos, do sabor, da harmonia, da consistência, do mix de produto, de compras e armazenamento de matéria-prima.
* Conhecedor dos sistemas de restaurante: Colibri, Girassol, Restaurante Inteligente e Phoenix
* Grande Conhecimento na Área de Segurança;
* Elaboração e acompanhamento periódico das fichas técnicas ( composição, custo médio e modo de preparo ), das receitas escolhidas para o cardápios e os demais itens a serem vendidos no restaurante.
* Padronização do sistema de compras com procedimentos específicos, através de cotações e negociações com fornecedores, com compras bem orientadas e executadas, assegurando que a quantidade, preços, especificações e prazos de entregas estejam definidos dentro dos padrões da empresa.
* Supervisão e acompanhamento da conservação e manutenção das instalações, equipamentos e utensílios ( cotação, contratação e acompanhamento do serviço de manutenção), respondendo pela preservação do patrimônio e otimização dos recursos financeiros.

**PERFIL PROFISSIONAL**

* Controlador da área de produção/processo e embalagem da Fábrica de Sal
* Conhecedor da área de produção de restaurante;
* Responsável pelo Departamento de Compras;
* Responsável pela Elaboração de Fichas Técnicas Alimentares;
* Responsável da Manutenção em Geral;
* Implantação de Rotinas Administrativas e de Controle de Qualidade;
* Dimensionamento e controle de estoques ;
* Supervisor de Salão e Delivery ;
* Experiência no comando de equipes de cozinha tanto em restaurante à la carte quanto buffet ;
* Conhecimento em Organização de Eventos
* Elaboração de cardápios (ITALIANA/ARABE/JAPONESA)

**CURSOS DE EXTENSÃO**

* Participação na Clínica Tecnológica do Setor de Refeições Coletivas e Fast Food – Sebrae
* Projeto trigo – FAG
* Tecnologia de Moagem de trigo – CURSO INTERNACIONAL DE MOAGEM - CANADA
* CCQA – Centro de Ciências e Qualidade de Alimentos – ITAL
* CTC – Centro de tecnologia de carnes – ITAL
* TECNOLAT – Centro de Tecnologia de Laticínios – ITAL
* Curso de Especialização em Tecnologia de Carnes – ITAL
* Avaliação da Qualidade Tecnológica da Farinha de Trigo – ITAL
* HACCP/ APPCC – Dos Fundamentos à Certificação
* Culinária de Moluscos Bivalves – Sebrae
* Comunicação , Percepção e Liderança – Center For Human Development
* Formação de Preços em A & B – Senac
* Participação na Clínica Tecnológica Sebrae Expo Petrópolis para Setor de Alimentos – Sebrae
* Participação em curso dado pela Vodka Absolut – Absolut Akademi Graduate

**F ORMAÇÃO**

* Administração de Empresas pela Faculdade Cândido Mendes
* Curso de Gerenciamento de Projetos – Universidade Federal Fluminense – Especialização
* Gastronomia (Tecnólogo) – Universidade Anhambi Morumbi –São Paulo

**E XPERIÊNCIA PROFISSIONAL**

**KAZA SUSHIBAR LTDA**

**GESTOR / CHEF DE COZINHA**

**ATUAL**

**JKS COMERCIAL LTDA ( JOKER´S SPORT BAR) GERENTE OPERACIONAL / CHEF DE COZINHA /ATUAL**

**01/02/2018 À 31/11/2021**

**MJG 1 CULINARIA ÁRABE (FARID LEBLON) GERENTE OPERACIONAL/ CHEF DE COZINHA**

**01/09/2016 Á 30/11/2017**

**MADERO CURITIBA/SÃO PAULO**

**GESTOR**

**01/08/2013 À 30/06/2016**

**FIAMETTA PIZZARIA**

**Gerente Geral**

**02/03/2012 à 30/06/2013**

**S ECRETÁRIA DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL, ABASTECIMENTO E PESCA**

**ASSESSOR DE TECNOLOGIA 2011/2014**

**FRANLINA COMERCIO DE ALIMENTOS**

**JOE &`LEO`S**

**Gerente Administrativo Financeiro 02/01/2006 à 31/12/2011**

**SUSHI BARRA RESTAURANTE**

**Gerente Geral**

**2005 /2006**

**LOFT ( CENTRO GASTRÔNOMICO DA BARRA)**

**Consultoria 2005/2005**

***GUEB ALIMENTOS LTDA ( BOITE NUTH LOUNGE)***

***Sócio Gerente***

***2000/2004***

***CCP PIZZARIA LTDA.( CHICO CHEESE )***

**Gerente Operacional**

**1996/1999**

***INDUSTRIAS ANHEMBI S/A ( SAL ITA )***

**Gerente de Produção**

**1989/1996**

Rio de Janeiro, 30 de Janeiro de 2024.