#### CONTATO

### GISELE BARRETO DE JESUS

- @ giselebarreto03@hotmail.com
- 7199664-6626
- Conjunto Joanes Centro Oeste Rua Nova Lima n°37 Lobato



### **OBJETIVO**

Estou em busca de uma vaga como auxiliar de cozinha. E prometo me tornar a melhor funcionária desse restaurante com o intuito não apenas do crescimento profissional e financeiro do mesmo, mas também contribuir de forma positiva com qualidade e excelência em tudo que eu fizer.

### EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

*01/02/2019 29/04/2021* 

#### 。 Gisa na cozinha

Cozinheira

Responsável pela organização do restaurante, limpeza do ambiente, compra de materiais, preparação dos alimentos, recepcionista, garçonete e caixa.

15/09/2021 14/10/2021

### Pepo restaurante Italiano

Estagiária técnica em gastronomia

Organização das bancadas, Vácuo de alimentos, Manuseio de Balanças, Termocirculador, Termomix e outros equipamentos industrias, Etiqueta de alimentos, Preparação de molhos e bases do mesmo, corte, modelagem

e finalização de alimentos, organização de hortaliças e etc.

22/10/2021 22/11/2021

#### Coffeetow

Estagiária técnica em gastronomia

Responsável pela Produção de receitas com base em ficha técnica, Pesagem de alimentos, Controle de perdas de alimentos,

Entiquetagem de produtos, Contagem de estoque, Liberação de pedidos de acordo a comanda, Empratamento

de alimentos, Higienização dos alimentos e do Local de trabalho, Reposição dos alimentos e etc.

## 11/11/2021 31/01/2022

### Mariposa

Estagiária técnica em gastronomia

Responsável pelo, Porcionamento de alimentos, Produção de saladas, Liberação de pedidos mediante comanda, Corte de

alimentos, Manuseio de máquinas indústrias, Organização de buffet, Higienização dos alimentos e da cozinha,

Anotações do controle de estoque, Organização de freezer e geladeira, Entiquetagem dos produtos

alimentícios e etc.

# 04/02/2022 15/03/2022

### Restaurante Origem

Estagiária técnica em gastronomia

Responsável por cortes de alimentos,

preparo de bases, manuseio de equipamentos, montagem da praça, empratamento de entradas e pratos principais e etc.

# **EDUCAÇÃO**

2008

Microlins

Rotinas Admistrativas/ Completo

2012

Ana Nery

Nível técnico em enfermagem/ Completo

2017

UNIFACS

Nível superior em Biomedicina/ Completo

2022

 Educação Profissional Subsequente ao Ensino Médio/ Colégio Estadual Luiz Navarro de Brito/ Governo da Bahia

Nível técnico em gastronomia/ Completo

### **HABILIDADES**

- Preparo de refeições
- Conhecimento sobre procedimentos de higiene e segurança no trabalho
- Criação e alteração de receitas
- Trabalho em equipe
- Agilidade no serviço
- Técnica de empratamento