

Resumo

Trabalho na área de gastronomia como cozinheira, ajudante e meio oficial. Trabalhei como confeitaria e também em serviços gerais.

Objetivos profissionais

Cargo desejado Alimentação / Gastronomia - Cozinha Padaria Confeitaria

Jornada Período Integral

Tipo de contrato Efetivo – CLT

Nível hierárquico Operacional

Formação Acadêmica

Curso Técnico em Contabilidade , ETEC em São Paulo

06/2010 - 12/2012

Experiência profissional

Cozinheira, Castellabate di Pane em São Paulo, São Paulo - SP

04/2017 - 07/2018

Alimentação / Gastronomia - Cozinha (Operacional)

Preparo de molhos,sopas, antepastos, salgados,doces, patês diversos e outros tipos de pratos italianos como também assar pães,tortas e etc..

Cozinheira, Confeitaria La Bassani em São Paulo

12/2014 - 03/2016

Alimentação / Gastronomia - Cozinha (Operacional)

preparo de: café da manhã almoço e café da tarde para funcionários média de 50 pessoas. pedido de compras semanal controle de estoque etc

cozinheira, combet consultoria em São Paulo

09/2011 - 11/2013

Alimentação / Gastronomia - Cozinha (Operacional)

cozinhar para 20 a 25 pessoas e também café da manhã e café da tarde

Habilidades

- produção de doces em geral
- conhecimento de pratos italianos
- habilidades com cholate