

## João Rafael Ferrão

Desenvolvedor Front End

### **Como me Encontrar?**

#### Telefone:

11-95667-3324

#### Email:

jrferrao@gmail.com

#### Linkedin:

@jrferrao

#### GitHub

github.com/Jrferrao

#### Onde Moro

São Paulo - SP

#### **Skills**

#### **Técnicos**

HTML, CSS, JavaScript, React, Styled-Components, React Hooks, REST, Api Restful, HTTP, Kanban, Trello, Scrum

#### **Idiomas**

Ingles - Intermediário

## **Cursos**

## Alura

Formação Front-End em REACT Vue.js, React Native, Node.js, Linux

#### **Udemy**

Web design completo - html, css, Js - Daniel Morales

#### Certificação

Scrum Foundation Professional Certificate (SFPC)

#### **Perfil Profissional**

Desenvolvedor Front-End encantado pelo hooks do React e pelas funcionalidades do Javascript .

Em constante aprendizado e muito interessado por assuntos de tecnologia. Possuo mais de 10 anos de experiência na área de gastronomia e gestão de

restaurantes.

## Formação Educacional

#### **Desenvolvedor Front End**

#### Labenu

- Carga Horária 520h, foco em experiência prática, guiadas por metodologias ágeis (Kanban/Scrum).
- Conclusão 11/2021
- HTML, CSS, JavaScript, React, Styled-Components, React Hooks, REST, Api Restful, HTTP

## Tecnologia em Gastronomia

#### Uniceub

• Concluído em 2019

#### Resumo da Carreira

#### Desenvolvedor

META - 12/2021 - 08/2022

- Trabalhei com Javascript, REACT, Node.js e Adonis em um projeto interno.
- Experiencia com Dashboard, gráficos, políticas de acesso (roles).
- Tive oportunidade de atuar como Scrum Master em algumas sprints.

#### Líder de Treinamento

Frango no Pote 06/2021 a 01/2022

- Trabalhei coordenando e executando inaugurações, capacitações e reciclagem.
- Responsável pela criação de padrão de treinamento para toda a rede (50 lojas)

#### Consultor em Gastronomia

### Alves e Ferrão 11/2018 a 06/2021

 Consultoria com foco em restaurantes com a criação de cardápios, treinamento de equipes, fichas técnicas, implementação de planilhas de controle e produção. Acompanhamento de funcionários.

# Gerente geral / Chef de Cozinha

## Outback Steakhouse 06/2010 a 08/2016

Gerenciamento de plantões com foco em trabalho em grupo e gerenciamento de conflitos. Contato direto com fornecedores. Gerente responsável pela equipe de treinamento, responsável por reuniões de treinamento/reciclagem, bem como , responsável pelas atividades dos treinadores. Elaboração de documentos de controle de materiais e escala de funcionários.