



## João Rafael Ferrão

Desenvolvedor  
Front End

### Como me Encontrar?

**Telefone:**

11-95667-3324

**Email:**

[jrferrao@gmail.com](mailto:jrferrao@gmail.com)

**Linkedin:**

[\\_@jrferrao](#)

**GitHub**

[github.com/Jrferrao](https://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

Resolvi me aventurar na área de programação e estou apaixonado pelo React e todo o alcance dele. Busco sempre desenvolver um código limpo, semântico e de fácil compreensão. Vivo em constante aprendizado e tenho curiosidade por novas tecnologias e a aplicação prática delas.

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.