

# Victor Lima

**Telefone:** (85) 9 8226-3273

**E-mail:** [vflcbrunello@gmail.com](mailto:vflcbrunello@gmail.com)

**LinkedIn:** [linkedin.com/in/victor-lima-28876293](https://www.linkedin.com/in/victor-lima-28876293)

**Endereço:** Fortaleza, Ceará

---

## Objetivo:

Gerente Operacional | Gerente Geral | Gerente de Unidade de Negócios | Coordenador de Operações | Supervisor de Gestão Estratégica

---

## Resumo Profissional:

Profissional com ampla experiência em gestão operacional e análise de negócios, especialista em transformar dados em insights estratégicos para tomada de decisão. Com histórico comprovado na liderança de equipes, controle de custos e melhoria de processos, atuou em empresas de alto padrão no setor alimentício e de serviços. Possui habilidades em gestão de desempenho, BI (Inteligência de Negócios), análise de dados, e excelência operacional. Experiência em gerenciar conflitos, implementar estratégias para crescimento e promover a eficiência organizacional.

---

## Formação Acadêmica:

- **Graduação em Gestão Empresarial** – Faculdade CDL (2024 – 2026)

---

## Experiência Profissional:

### Barney's Burger

#### **Gerente Operacional**

Julho/2016 – Agosto/2024

- Gestão integral de restaurantes, assegurando desempenho operacional e metas de vendas.
- Análise diária do faturamento das unidades, garantindo precisão financeira e suporte à tomada de decisão.
- Supervisão de manutenções prediais, garantindo segurança e funcionalidade das instalações.
- Controle do CMV (Custo de Mercadorias Vendidas) para otimização de recursos e aumento da rentabilidade.
- Gerenciamento de relatórios operacionais e feedback de clientes (delivery e presencial) para melhoria contínua.

### Moleskine Gastrobar

#### **Gerente**

Outubro/2014 - Janeiro/2016

- Liderança do time de atendimento, assegurando excelência no serviço e metas de vendas.
- Coordenação de eventos, designando equipes conforme a necessidade operacional.
- Elaboração de relatórios gerenciais detalhados, destacando desempenho diário e oportunidades de melhoria.
- Mediação de conflitos internos e supervisão de desempenho, promovendo um ambiente produtivo e harmônico.

### Babette Bistrot e Pães

#### **Maitre Sommelier**

Março/2013 – Maio/2014

- Coordenação diária das operações de salão e cozinha, garantindo fluidez e qualidade no serviço.
- Criação e revisão de cardápios de bebidas (vinhos, cervejas importadas e drinks exclusivos).

- Supervisão de turnos, incluindo escala de colaboradores e gestão de estoques.
  - Implementação de padrões de saúde e segurança, otimizando custos operacionais e minimizando desperdícios.
  - Análise de fornecedores e gestão de compras, assegurando qualidade e melhor custo-benefício.
- 

### **Certificações:**

- **Data Science;**
  - **Power BI e Análise de Dados.**
- 

### **Habilidades:**

- Gestão Estratégica e Operacional;
  - Liderança e Desenvolvimento de Equipes;
  - Controle de Custos e CMV;
  - Planejamento de Operações e Eventos;
  - Análise de Dados e Relatórios Gerenciais;
  - Atendimento ao Cliente e Gestão de Conflitos;
  - Inteligência de Negócios (BI) e Power BI.
- 

### **Competências:**

- Capacidade de transformar dados em ações práticas que promovem crescimento;
- Experiência comprovada em liderar e motivar times para alcançar metas desafiadoras;
- Abordagem proativa para identificar e corrigir gargalos operacionais;
- Excelência no atendimento e desenvolvimento de estratégias para fidelização;
- Habilidade em transmitir informações e gerenciar relacionamentos internos e externos.