

Renata Bandeira da Silva

Data de nascimento: 21/06/1995

Endereço: Cidade Baixa, Porto Alegre – RS

E-mail: renatabandeiradasilva@gmail.com – Celular: (51) 99517-9425

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/renata-bandeira/>

GitHub: <https://github.com/ReBandeira>

RESUMO

Iniciei meus estudos em tecnologia com foco em Desenvolvimento Web. Participei de dois programas de formação de desenvolvedores: #HiringCoders3, patrocinado pela VTEX; e Warren Tech Academy, organizado pela Warren Brasil.

Atualmente sou graduanda em Engenharia de Software. Em paralelo a graduação, sigo estudando React, Node.js, Typescript e aprimorando minhas habilidades com HTML5, CSS, SASS e JavaScript.

Minha primeira formação foi em gastronomia pela UFCSPA. Trabalhei em diversos setores da alimentação e estudei o tema por mais de 8 anos. Pretendo seguir com a mesma dedicação em minha jornada na área da tecnologia.

EXPERIÊNCIAS MAIS RELEVANTES PROFISSIONALMENTE

[01/2021 – 02/2022] – Senacrs

Cargo: Docente no ensino profissionalizante.

Principais atividades: Ministrar aulas de gastronomia e confeitaria. Preparar e adaptar aulas tanto teóricas como práticas. Monitorar os preparos dos alunos e avaliá-los.

[08/2018 – 01/2021] – Restaurantes e bares

Cargo: Auxiliar de cozinha - Cozinheira.

Principais atividades: Durante esse período trabalhei em diferentes cozinhas de bares e restaurantes desempenhando funções como; organização, produção, preparo e controle de compras das praças das guarnições, proteínas e sobremesas. Além de criação de pratos e sobremesas.

[03/2017 – 07/2018] – Novotel Três Figueiras

Cargo: Confeiteira I

Principais Atividades: Como responsável pelo setor de confeitaria do hotel, diariamente era necessário montar um cardápio para as sobremesas do buffet e dos coffee breaks, de acordo com os insumos disponíveis e volume de hóspedes, ou clientes nos eventos. Pesquisar e criar receitas. Organizar e realizar a produção de sobremesas, itens para o café da manhã, e coffee breaks. Além do controle de estoque do setor.

[02/2015 – 07/2016] – Padarie

Cargo: [Estagiária - Auxiliar - Padeira]

Principais Atividades: Organizar a produção diária de acordo com as encomendas e demanda da loja. Delegar funções e treinar equipe. Adaptar receitas, bater massas, modelá-las e fornecer pães.

FORMAÇÃO

2022 – 2026 Bacharelado em Engenharia de Software (em andamento)

EAD – Centro Universitário Internacional Uninter

2015 – 2018 Superior em Tecnologia em Gastronomia

Porto Alegre – RS Universidade Federal de Ciências da Saúde de Porto Alegre

2014 – 2015 Técnico em Panificação e Confeitaria

Porto Alegre – RS Instituto Federal do Rio Grande do Sul - IFRS

CAPACITAÇÕES E CERTIFICADOS

06/2022 – Trilha de Formação em Desenvolvimento Full Stack (120 horas)

Hiring Coders #3 - Fase 1 – Gama Academy em parceria com a VTEX

07/2022 – Trilha de Formação em VTEX IO, AWS, e Digital e-commerce (35 horas)

Hiring Coders #3 - Fase 2 – Gama Academy em parceria com a VTEX

09/2022 – Formação de Desenvolvedores (184 horas)

Warren Tech Academy - Warren Brasil em parceria com Senac

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Idiomas:

- Espanhol: Fala razoável, lê bem, entende bem, escreve razoável.
- Inglês: Fala pouco, lê razoável, entende pouco, escreve pouco.