

# Thiago Vasconcelos Ribeiro e Silva

---

Av. Governador Roberto Silveira, nº 1280 ▪ Piabetá

25 935-514 ▪ Magé ▪ Rio de Janeiro

(21) 97126-1520

thiagovrss@gmail.com

29 anos ▪ Nacionalidade: Brasileiro ▪ Estado Civil: Em união estável

---

## Síntese de Qualificações

- ✓ Habilidade na área de confeitaria e padaria e lanches
- ✓ Habilidade em power BI Python , VS Code, Google sheets , SQL.
- ✓ Experiência em edição de imagens e vídeos.
- ✓ Experiência na utilização de programas ligados ao pacote office
- ✓ Prestação de suporte na montagem, configuração e manutenção em computadores, bem como na montagem, configuração e manutenção de redes Ethernet.

## Formação Acadêmica

**Ensino médio** – Concluído em 2012, Colégio Estadual Professor Alfredo Balthazar da Silveira

**Graduação**– cursando ANÁLISE E DESENVOLVIMENTO DE SISTEMAS, Faculdade Unyleya, iniciado em 2023.1

## Idiomas

Inglês – intermediário

Espanhol – básico

## Experiência Profissional

2010 a 2012

**Lan house**

*Microempresa* **Atendente/técnico.**

02/2011 a no momento

**Reparo de computadores**

*Particular*

2018 a 2025. **PADARIA E CONFEITARIA**

*Microempresa*

**CONFEITEIRO/LANCHEIRO/AJUDANTE DE PADEIRO.**

## **Técnico** Informática.

Conhecimentos em Pacote Office e Internet.

Formado em MONTAGEM E MANUTENÇÃO DE COMPUTADORES E REDES, certificado por MICROLINS.

Formado em CURSO TÉCNICO EM INFORMÁTICA (Análise e Projeto de Sistema; Banco

De Dados; Computação Gráfica; Hardware; Informática; Inglês Técnico; Internet; Laboratório; Linguagens de Programação; Planilha Eletrônica; Projeto; Psicologia das Relações Humanas; Rede de Computadores; Sistema de Computação; Sistemas Operacionais; Técnica de Programação), certificado por COLÉGIO FREINET

## **Coleta e automação de dados**

- Coleta de dados no Google Sheets, automação do tratamento de dados no VS Code utilizando Python, e criação de relatórios no Power BI para análise e visualização.

- **Instituto gourmet Piabeta**

Concluí com sucesso o curso de Confeitaria no Instituto Gourmet de Piabetá, aprimorando habilidades técnicas e criativas na arte da confeitaria, incluindo técnicas de preparo, decoração e apresentação de sobremesas e doces finos.

