

ANDRÉ FERREIRA

Full Stack Web Developer

PERFIL PESSOAL

Sou um Full Stack Web Developer à procura de um emprego como júnior a tempo inteiro para melhorar as minhas competências e adquirir uma maior experiência e conhecimentos.

DADOS PARA CONTACTO

926652761
andrerafaelf@gmail.com
<https://andrerafaelf.github.io/andrferreira-portfolio/>

COMPETÊNCIAS E TALENTOS

- Design e desenvolvimento de websites
- Gestão de Projetos
- Facilidade na comunicação interpessoal
- Aprendizagem rápida
- Facilidade no trabalho em equipa
- Trabalhador
- Motivado e dedicado

INTERESSES

Tenho nacionalidade inglesa e portuguesa e falo fluentemente ambas as línguas. Sou um apaixonado por desportos motorizados, basquetebol e sobretudo por computadores, que desde pequeno que me interesse como é que realmente funcionam por dentro.

PERFIL ACADÉMICO

Code Institute

Diploma em Full Stack Web Development

Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa

Línguas, Literaturas e Culturas

HISTÓRICO PROFISSIONAL

Segurança

ASDA Stores Ltd. - Londres 2019-2022

- Controlar o número de clientes na loja de acordo com as medidas COVID-19.
- Lidar com filas fora da loja para manter uma baixa quantidade de clientes dentro da loja.
- Observar e proteger stock de alto valor na loja.
- Lidar com queixas de forma profissional.
- Desaceleração de situações agressivas.

Gerente de eventos & cozinha

Sejuiced Ltd. - Londres | 2019 - 2020

- Supervisionar dois locais - cozinha e espaço no evento - garantir que se seguissem todos os cuidados de higiene
- Contacto constante com os clientes para informar de stock restante e stock vendido
- Transportar e montar bares portáteis
- Garantir a segurança no trabalho de todos os profissionais envolvidos

Assistente de bar & restauração

Civil Service Club - Londres | 2017 - 2019

- Organizar eventos especiais
- Conciliar compras e preços dos bens de acordo com o orçamento
- Manter o registo dos níveis de stock e das transações financeiras
- Assegurar que a sala de refeições, cozinha e armazém dos alimentos cumprem as normas de higiene
- Estabelecer horários de trabalho, formar e supervisionar os empregados de mesa e o pessoal da cozinha
- Marcar reservas, receber clientes e apoiar na execução de pedidos
- Negociar acordos com clientes e fornecedores
- Assegurar o cumprimento das normas relativas à higiene, saúde e segurança no trabalho