CURRICULUM VITAE

# Bárbara Ricken Lopes de Barros

**DADOS PESSOAIS**

* Nome: Bárbara Ricken Lopes de Barros
* Telefones: (061) 9957-1997 (61) 3380-2711
* E-mail: barbararldebarros@gmail.com
* Data de Nascimento: 06/07/1994.
* **FORMAÇAO ACADÊMICA**
* 2018: Incio do MBA em gestão de UAN, gastronomia e negocios de alimentação. Faculdade Laboro Brasilia.
* 2017: Conclusão do curso de Nutrição- Centro Universitário de Brasilia
* 2015: Intercâmbio Para República Dominicana, Punta Cana Hardrock resort Para aperfeiçoar o espanhol e trabalhar com marketing.
* 2015: Curso de disciplina positiva.
* 2015: Treinamento para consultor de vendas e atendente comercial.
* 2012: Curso de Boas Práticas nos Serviços de Alimentação – SEBRAE.
* 2011: Início do curso de Nutrição – Centro Universitário de Brasília – UniCEUB.
* 2011: Conclusão do ensino médio no Colégio Marista de Brasília - Maristão

**EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL**

Atualmente, proprietária e responsavel técnica de uma microempresa.

* Estagiária, Maria Amélia Doces, início maio a outubro de 2013.
* Estagiária, Bier Fass Lago, início outubro de 2013 a fevereiro de 2014.
* Estagiária, Café do Ponto - Cozinha e Sabor início dezembro de 2013 a junho de 2014.
* Estagiária, Bar do Ferreira – Pier 21, de agosto de 2013 a outubro de 2014.
* Estagiária, Sabor Brasil, ínicio de novembro de 2014 ao final de dezembro de 2014.
* Consultora de vendas e atendente comercial da escola de inglês para crianças - Red Balloon, unidade Lago Sul. Primeiro semestre de 2015.
* Concierge no resort Hardrock em Punta Cana. Segundo semestre de 2015.
* Consultora de vendas e atendente comercial da escola de inglês para crianças - Red Balloon, unidade Lago Sul. Primeiro trimestre de 2016.
* Abertura do MEI na área de alimentação em janeiro de 2017.
* Atualmente proprietária e RT de uma MEI na área de alimentação.
* Atribuições do estágio: verificar a validades dos produtos e alimentos manipulados, fiscalizar se PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai) está sendo realizado, medir a temperatura das mercadorias e equipamentos e as condições higiênico-sanitárias destes, fiscalizar os manipuladores e os funcionários quanto a higiene pessoal e higiene do estabelecimento, medir a temperatura dos alimentos expostos no Buffet, verificar a saturação de óleo, manter as planilhas com todas essas informações em dia e preencher a ata diariamente com as não conformidades presentes na empresa.
* Atribuições de atendente comercial: responsável pelo atendimento dos clientes, utilizar sistema e aplicativos de informática, controle e agenda de atendimento, atendimento telefônico, suporte à direção, coordenação e secretaria.
* Atribuições de concierge: Apresentar o resort para os hóspedes e ajudá-los durante toda a estadia.
* Atribuições de RT do MEI: Responsável técnico pela microempresa, aplicando todas as funções de nutricionista em uma uan.
* **INFORMAÇÕES ADICIONAIS**.

- Inglês intermediário.

* + Espanhol fluente.
  + Conhecimentos de Informática:
* Digitação, com velocidade média-alta.
* Domínio no dietwin.
* Conhecimentos intermediários de Windows, Microsoft Word e Microsoft Excel Power Point.

Brasília, 7 de abril de 2018

**Bárbara Ricken Lopes de Barros.**