

## Bolo de Cenoura da Vovó

Especialista em Cafés da Tarde e Comemorações

📍 Cozinha Afetiva, Itajubá - MG

✉️ contato@boloscaseiros.com | 🌐 linkedin.com/in/bolo-de-cenoura

---

### Resumo Profissional

Com uma longa e tradicional carreira, sou um bolo de cenoura altamente requisitado, com massa fofinha e úmida, conhecido por proporcionar momentos de alegria e conforto. Minha principal competência é o perfeito equilíbrio entre o doce da massa e a intensidade da cobertura de chocolate, resultando em uma experiência memorável e unânime em aceitação. Busco oportunidade para ser a estrela da sua próxima reunião de família ou evento corporativo.

---

### Experiência Profissional

**Protagonista Principal** | *Festas de Aniversário Infantis* | (2010 - Atualmente)

- Responsável por gerar o clímax do evento com a chegada triunfal à mesa.
- Liderança na harmonização com refrigerantes e docinhos variados.
- **Conquista:** Taxa de 100% de satisfação entre convidados de 3 a 90 anos.

**Acompanhamento Estratégico** | *Cafés da Tarde em Família* | (2005 - Atualmente)

- Atuação fundamental no combate à melancolia de fins de domingo.
  - Especialista em "comfort food", promovendo o diálogo e a união.
  - **Conquista:** Recordista em pedidos de "só mais um pedaço".
- 

### Competências Técnicas

- **Ingredientes (Hard Skills):**
  - Cenouras frescas (3 unidades médias)
  - Óleo vegetal (1/2 xícara)
  - Ovos tipo grande (4 unidades)
  - Açúcar refinado (2 xícaras)
  - Farinha de Trigo tipo 1 (2 1/2 xícaras)
  - Fermento em pó (1 colher de sopa)
- **Cobertura (Frameworks):**
  - Chocolate em Pó 50% (4 colheres de sopa)
  - Manteiga sem sal (2 colheres de sopa)
  - Leite integral (1/2 xícara)
- **Ferramentas e Equipamentos:**
  - Forno pré-aquecido a 180°C
  - Liquidificador (mínimo 600W)
  - Forma com furo central (untada e enfarinhada)
  - Batedor de arame (fouet)

---

### Formação Acadêmica

Pós-Graduação em Coberturas Cremosas

Escola de Confeitaria Fina - Paris, FR (Curso Online) | Conclusão: 2022

Bacharelado em Bolos Caseiros Tradicionais

Universidade da Cozinha da Vovó | Conclusão: 2005

---

### Idiomas

- **Português:** Nativo (em doçura e sabor).
- "Crianças": Fluente (em interpretação de olhares guloso e pedidos de repetição).
- "Adults": Avançado (em provocar pausas no trabalho para um café).

---

### Referências

Disponíveis mediante um pedaço de amostra.