

Antônio Marcos Neves

Cozinheiro Marítimo | CZA | Chief Cook

CIR / Seaman's book

Residência | Address: CEP: 58295000 Baía da Traição - PB

Telefone | Phone: +55 83 99113-3591

e-mail: rebecaneves2@hotmail.com

Estado Civil: Casado

Passaporte: Válido

GRADUAÇÃO-QUALIFICAÇÃO

ENSINO MÉDIO | HIGH SCHOOL

COZINHEIRO - SENAC

COZINHEIRO - INSTITUTO SEECEP

CAAQ | CTS - (CZA) DELEGACIA DA CAPITANIA DOS PORTOS EM ANGRA DOS REIS - CURSO DE FORMAÇÃO DE AQUAVIÁRIO - BASIC TRAINING FOR SEAFARERS

- **TBS I-** INSTRUÇÃO BÁSICA EM SOBREVIVÊNCIA PESSOAL, COMBATE A INCÊNDIO, PRIMEIROS SOCORROS, SEGURANÇA PESSOAL E RESPONSABILIDADE SOCIAL
- TBS/I (EBSP, ECIA, EPSM, ESRS); - BASIC INSTRUCTION IN PERSONAL SURVIVAL, FIREFIGHTING, FIRST AID, PERSONAL SAFETY AND SOCIAL RESPONSIBILITY
- **EBCP** - ESPECIAL BÁSICO DE CONSCIENTIZAÇÃO SOBRE PROTEÇÃO AO NAVIO REGRA IV-6 STCW EMENDADA - SECURITY AWARENESS TRAINING
- **HUET** - REINAMENTO DE ESCAPE DE HELICÓPTERO SUBMERSO
- **CBSP** - CURSO BÁSICO DE SEGURANÇA DE PLATAFORMA | SALVATAGEM
- **BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO | ENAP. 02/2024**
- **NR 33** - SEGURANÇA E SAÚDE NOS TRABALHOS EM ESPAÇOS CONFINADOS
- **NR 35** - SEGURANÇA E SAÚDE NOS TRABALHOS EM TRABALHO EM ALTURA

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

Empresa | Company: Tranship (17/06/2024, atualmente)

Responsável pelo preparo de refeições para a tripulação, garantindo qualidade, sabor e diversidade nos cardápios. Gerencio o estoque de alimentos a bordo, planejo as compras e monitoro a conservação dos insumos, sempre alinhado às normas de segurança alimentar. Minha atuação também inclui a organização e limpeza da cozinha, assegurando o cumprimento de padrões rigorosos de higiene. A experiência atual me permite continuar aprimorando minhas habilidades em ambientes marítimos desafiadores, sempre comprometido com a satisfação e o bem-estar da tripulação.

Posição | Position: Cozinheiro Marítimo

Empresa | Company: Terra Santa Agro SA (05/12/2018 à 18/12/2019)

Com um enfoque na alimentação balanceada e no planejamento de cardápios, minha função envolvia o gerenciamento de insumos, controle de estoque e planejamento de compras para garantir que todos os produtos fossem utilizados de forma eficiente. Além disso, mantive um ambiente limpo e seguro, seguindo rigorosamente as normas de higiene e segurança alimentar. Durante o período em que estive na empresa, pude aprimorar minha capacidade de gerenciar a cozinha e lidar com a pressão de preparar refeições para um número significativo de pessoas.

Posição | Position: Cozinheiro

Empresa | Company: Agropecuária Cristani -Tangará da Serra/MT (03/10/2017 à 16/04/2018)

Encarregado por elaborar e preparar as refeições para os colaboradores da empresa, criando cardápios diversificados e equilibrados. Fui encarregado de controlar o estoque de alimentos, realizar o planejamento de compras e garantir a conservação adequada dos produtos. Além disso, mantive a cozinha sempre limpa e organizada, cumprindo rigorosamente as normas de segurança alimentar e higiene. A experiência na agropecuária me permitiu desenvolver habilidades de gestão de tempo e capacidade de adaptação a diferentes necessidades, mantendo sempre o padrão de qualidade e o bem-estar de todos.

Posição | Position: Cozinheiro

Empresa | Company: Siem Consul - Rio de Janeiro/RJ (08/12/2014 à 24/01/2016)

Responsável pela elaboração de cardápios e pelo preparo de refeições diárias para a tripulação, assegurando que todos os pratos estivessem de acordo com as necessidades nutricionais e preferências individuais. Além de preparar as refeições, realizei o controle de estoque de alimentos, supervisionando a conservação e validade dos produtos a bordo. Minha atuação incluiu a manutenção da cozinha limpa e em conformidade com as normas de segurança alimentar e saúde pública. A experiência me proporcionou a oportunidade de lidar com condições marítimas desafiadoras, aprimorando minha capacidade de adaptação e resiliência em situações que exigem rapidez e eficiência.

Posição | Position: Cozinheiro Marítimo

Empresa | Company: Petrobras Transportes S.A Cidade - Rio de Janeiro/RJ (06/03/2013 à 02/02/2014)

Responsável pelo planejamento e preparo de refeições para a tripulação, sempre garantindo a qualidade nutricional e o atendimento a dietas especiais. Tive a responsabilidade de gerenciar os estoques de alimentos, controlando a entrada e saída de produtos, além de assegurar que todos os processos seguissem rigorosamente as normas de segurança alimentar e higiene. Adaptei-me às condições desafiadoras do ambiente marítimo, mantendo um serviço de alto padrão. Meu trabalho foi focado em contribuir para o bom funcionamento da cozinha e o bem-estar da tripulação, sendo reconhecido pela minha dedicação e pela capacidade de trabalhar sob pressão.

Posição | Position: Cozinheiro Marítimo

Empresa | Company: CIA de navegação Norsul -Rio de Janeiro/RJ (20/04/2011 à 14/08/2012)

Desempenhando funções essenciais a bordo, como limpeza e organização de camarotes, áreas comuns e instalações sanitárias, garantindo altos padrões de higiene. Fui responsável pelo atendimento à tripulação, servindo refeições e mantendo a organização das áreas de alimentação. Demonstre eficiência no controle de estoques de materiais de limpeza e itens essenciais, além de seguir rigorosamente as normas de segurança e saúde marítima, incluindo os padrões da STCW. Contribui para a manutenção do bem-estar da tripulação, destacando-se pela proatividade, atenção aos detalhes e capacidade de trabalhar em equipe em um ambiente desafiador.

Posição | Position: Taifeiro Marítimo

Atualmente em busca de novas oportunidades como Cozinheiro Marítimo, possuo ampla experiência na área, com passagens por empresas de renome no setor marítimo e agropecuário, onde pude aprimorar minhas habilidades no preparo de refeições, gerenciamento de estoques e manutenção de padrões de higiene e segurança alimentar. Tenho total disponibilidade para atuar em embarcações e plataformas, com todas as minhas documentações e certificações atualizadas, incluindo cursos de formação de aquaviário, segurança no trabalho marítimo e vacinações em dia, incluindo a de COVID-19 e Febre Amarela. Estou preparado para trabalhar em ambientes desafiadores, com dedicação e comprometimento, garantindo o bem-estar da tripulação e a qualidade dos serviços prestados. Se você está em busca de um profissional qualificado para integrar sua equipe, ficarei feliz em conversar e compartilhar mais sobre minha trajetória. Minha disponibilidade para viagens e capacidade de adaptação a cenários desafiadores me tornam apto para colaborar em qualquer operação, com foco em eficiência, qualidade e trabalho em equipe. Estou comprometido em oferecer soluções práticas e inovadoras para atender às demandas específicas do setor.