

RUDSON ESTOCRA

Avenida Porto de Santos, 467, Chácara Mariléia, Rio das Ostras, RJ 28896240 | 22998166343 | rudsonfernando@gmail.com

Objetivo

- Em busca de recolocação profissional no mercado de trabalho como Chefe de Cozinha.

Resumo profissional

Profissional dedicado à excelência no preparo de refeições, com foco na satisfação do cliente com mais de 10 anos de experiência na profissão. Amplo conhecimento sobre ingredientes e técnicas culinárias diversas, com atenção para o cumprimento das normas de higiene e qualidade. Disposto a experimentar novos sabores e texturas a fim de criar pratos diferenciados.

Histórico profissional

Chefe de Cozinha

04/2023 - 12/2024

CIS Brasil - Macaé, RJ

- Comando e liderança da cozinha na área de hotelaria, primando pela qualidade na produção de alimentos para buffet, aprimorando o cardápio sempre que necessário e coordenando com a lista de compras para o estoque.
- Supervisão e comando da equipe de limpeza com o objetivo de manter a cozinha organizada e dentro dos padrões exigidos pela Vigilância Sanitária, garantindo a higienização dos utensílios com produtos homologados e o uso de EPIs por parte da equipe.
- Supervisão do preparo e montagem dos pratos, orientando e verificando a elaboração das receitas para garantir a qualidade e controlar o estoque de alimentos, mantendo o foco na qualidade do serviço prestado.

Chefe de cozinha

11/2022 - 01/2023

Unidade Catering - Macaé , RJ

- Supervisão e comando da equipe de limpeza com o objetivo de manter a cozinha organizada e dentro dos padrões exigidos pela Vigilância Sanitária, garantindo a higienização dos utensílios com produtos homologados e o uso de EPI's por parte da equipe.
- Comando e liderança da cozinha na área de hotelaria, primando pela qualidade na produção de alimentos para buffet, aprimorando o cardápio sempre que necessário e coordenando com a lista de compras para o estoque.

Cozinheiro

04/2021 - 11/2022

Sodexo - Macaé , Rio de Janeiro

- Organização e execução dos serviços de cozinha, de forma a orientar ou conduzir o pré-preparo, preparo e finalização dos pratos, supervisionando todas as etapas.
- Realização de rotinas comuns de cozinha, utilizando técnicas básicas de corte e cocção, planejando o preparo de alimentos com antecedência e monitorando a montagem dos pratos.
- Avaliação do sabor, aroma, cor e textura dos alimentos, buscando identificar possíveis problemas de qualidade ou possibilidades de melhoria no preparo, valorizando a qualidade dos ingredientes e assegurando o alto nível dos pratos oferecidos.
- Definição dos horários de execução e término das tarefas de acordo com as prioridades da cozinha, assegurando o planejamento e o cumprimento das etapas necessárias.

Chefe de cozinha

06/2019 - 12/2020

M.R. Alimentação Industrial Ltda - Campos dos Goytacazes , Rio de Janeiro

- Comando e liderança da cozinha na área de hotelaria, primando pela qualidade na produção de alimentos para buffet, aprimorando o cardápio sempre que necessário e supervisionando a lista de compras para o estoque.
- Orientação da equipe a respeito do cardápio e dos procedimentos operacionais padrão, garantindo que todas as informações fossem seguidas e zelando pela qualidade e padronização determinadas pela rede de restaurantes.
- Supervisão e comando da equipe de limpeza com o objetivo de manter a cozinha organizada e dentro dos padrões exigidos pela Vigilância Sanitária, garantindo a higienização dos utensílios com produtos homologados e o uso de EPIs por parte da equipe.

Auxiliar de cozinha

09/2017 - 05/2019

Gastroservice - Macaé , Rio de Janeiro

- Limpeza e conservação de áreas da cozinha, zelando pela manutenção de equipamentos como bancadas, fritadeiras e coifas, entre outros.
- Montagem e reposição de alimentos em serviços de buffet com rapidez, evitando a indisponibilidade de determinados pratos aos clientes.

Cozinheiro industrial

01/2014 - 07/2015

Unidade Catering - Macaé , Rio de Janeiro

- Limpeza e conservação de áreas da cozinha, zelando pela manutenção de equipamentos como bancadas,

fritadeiras e coifas, entre outros.

- Limpeza de utensílios de cozinha, incluindo panelas, pratos e talheres, com alto nível de higienização a fim de evitar reclamações de clientes e riscos à saúde.
- Preparo dos produtos alimentícios conforme a ordem de produção do dia, seguindo os procedimentos, formulações e receitas estabelecidos pela empresa, considerando as diretrizes nutricionais, sempre de forma a valorizar o sabor e a eficiência da produção.
- Responsável pelo pré-preparo e preparo de alimentos de forno e fogão, separando as mercadorias de uso diário e realizando os cálculos de produção e porcionamento, evitando desperdícios e reduzindo gastos no processo.

Cozinheiro industrial

04/2012 - 01/2014

Foss e Esg do Brasil Serv. Hotelaria Marit. Ltda - Rio das Ostras , Rio de Janeiro

- Preparo dos produtos alimentícios conforme a ordem de produção do dia, seguindo os procedimentos, formulações e receitas estabelecidos pela empresa, considerando as diretrizes nutricionais, sempre de forma a valorizar o sabor e a eficiência da produção.
- Responsável pelo pré-preparo e preparo de alimentos de forno e fogão, separando as mercadorias de uso diário e realizando os cálculos de produção e porcionamento, evitando desperdícios e reduzindo gastos no processo.
- Suporte à equipe em todas as atividades operacionais, visando a entrega do serviço contratado com superação das expectativas quanto ao sabor e qualidade dos alimentos, proporcionando o máximo de satisfação ao cliente.

Habilidades e competências

- Responsabilidade e foco no trabalho mesmo sob pressão
- Domínio de técnicas de Mise en Place e Garde Manger
- Boa organização e planejamento do uso de alimentos e utensílios
- Capacidade de liderança e motivação de equipes na cozinha
- Paladar e olfato aguçados e treinados
- Conhecimento das boas práticas de higiene e segurança alimentar
- Flexibilidade para adaptação de receitas

Formação acadêmica

Logística : Logística

08/2024

Fameesp - Mirandópolis , São Paulo

Técnico : Técnico em segurança do Trabalho

01/2023

Faspec - Cuiabá, MT

Nível médio

10/2004

Instituto de Educação Professor Manoel Marinho - Volta Redonda, Rio de Janeiro

Certificações

- Pacote Office (cursando)
- Certificado CBSP West Group
- Certificado HUET West Group
- Certificado T-HUET
- Nr-37
- Nr-05
- Nr-11
- Nr-26
- Nr-34
- Segurança dos alimentos
- Certificação Curso Formação de Cozinheiro 276h