

Sâmella Clem Pompeu

Nascimento: 04/02/2000

Endereço: Condominio Marvile Residense ,

Parque Atlantico ,1301-Macaé, RJ (Bloco 15,401)

Telefone: (22) 998346958(preferencial whatsapp)

E-mail: samella.ponpeu@hotmail.com

Objetivo:

Adquirir conhecimento atuando nas áreas administrativas, comerciais, logísticas e planejamento. Aperfeiçoamento na área de alimentação e nutrição.

Formação Acadêmica:

Ensino médio completo (2017)

Curso Superior Nutrição- ESTÁCIO MACAÉ

Cursos Extracurriculares:

Inglês Básico - Master English Course;

Auxiliar em Logística - (SENAI) - Concluído em 2017;

Assistente Administrativo - (CIEE) – Concluído Em 2020.

Experiência Profissional:

- Estágio Nutrição/ Administração – HOTEL GRAN NOBILE MACAÉ (Outubro 2018-Fevereiro 2019)

Auxiliar de qualidade ,visita técnica em nutrição, acompanhamento de preparos na cozinha, orientação de boas práticas para manipulação de alimentos, controle de uso de EPI e EPC, controle de estoque, controle de qualidade de alimentos preparados, controle de estoque e produção de lista desuprimentos.

- Auxiliar em Manipulação de Alimentos - Restaurante Cantina Brasileira – Setembro/2021.

Responsável pelo pré-preparo dos alimentos, conservação do ambiente de trabalho limpo e organizado, finalização de pratos e preparações. Controle debom estado de utensílios e alimentos, responsável por garantir etiquetas e validades dos alimentos em dia.

- Confeiteira - Restaurante Cantina Brasileira

Elaboração de sobremesas , controle de materiais , controle de estoque, desenvolvimento de novas receitas, responsável por manter a higiene e segurança dos doces.

- Líder de Equipe (Cozinha) – Restaurante Cantina Brasileira (Setembro2021- Novembro 2022)

Responsavel por orientar, direcionar, instruir e impulsar á equipe a exercer um bom trabalho, Instruir a equipe novas técnicas de preparo de alimentos, controle de estoque, controle de utilização de matéria prima, controle de higienização do local de trabalho e da equipe, orientação para a equipe de boaspráticas alimentares.

- Estágio Nutrição UAN (BalliSushi&Bowls - orientada pela empresa Adequaly-Outubro a Dezembro 2022)

Controle de qualidade no preparo dos pratos, controle de desperdicio, verificação de etiquetas, higienização e organização do local, responsável por acompanhar diariamente pre-preparos e finalização de pratos, verificação daqualidade de alimentos preparados e crus, aprendiz em como calcular ficha técnica.

- Estagio Clinico UBS BarraMares (Janeiro 2023- Maio 2023)
- Estagio Clinico Centro de Especialidades Medicas Moacyr Santos- Barracão(Maio 2023- Julho 2023)
- Estagio Em Saúde Coletiva – Creche e escola Cantinho do Bem te Vi (Outubro 2023 a Dezembro 2023)