



MARCELO SCHAYDER

📍 Macae, Rj 27971320
☎ +5521969545992
✉ marcelloschayder1@gmail.com

Resumo profissional

Curso de mecânico de carros
Resolução 168 na carteira
Cnh A/D

Histórico profissional

Com experiência de direção porém sem experiência na carteira Rio
Motorista AD

- Transporte de cargas aos locais designados, garantindo a integridade dos materiais e a pontualidade das entregas.

Outubro 2023

Rio Sul

Saracuruna

Março 2025

Açougueiro

- Atendimento no balcão do açougue, seguindo os padrões de qualidade do estabelecimento para garantir a satisfação dos clientes.
- Realização do corte de carnes, separando as partes dos animais de acordo com os pedidos feitos pelos clientes.
- Atendimento aos clientes no balcão, auxiliando-os na escolha dos alimentos ao fornecer informações sobre as características dos produtos.
- Realização de cortes em carnes, identificando e diferenciando as peças para atender às preferências dos clientes.
- Armazenamento de carnes em câmaras frias e frigoríficos, mantendo as temperaturas ideais para preservar a qualidade dos produtos.
- Preparo de bandejas de carnes frescas e embaladas, prezando pela higiene e boa apresentação dos produtos.
- Limpeza do local de trabalho, removendo sujeiras e outras substâncias que representassem riscos de contaminação, mantendo o ambiente seguro para as atividades.

Janeiro 2019

Montuan motos

Imbarie

Julho 2021

Mecânico de motocicletas

- Apoio à equipe na realização de tarefas diversas conforme a demanda, garantindo a agilidade e eficiência.
- Organização do trabalho diário, buscando otimizar o tempo e evitar imprevistos.
- Limpeza e manutenção da área de trabalho, garantindo a boa imagem do ambiente profissional.
- Execução das tarefas designadas pela equipe, com atenção aos detalhes para evitar erros.
- Prestação de um atendimento humanizado ao cliente, garantindo a satisfação com o serviço.
- Atendimento ao cliente, apresentando sugestões e esclarecendo dúvidas sobre os produtos e serviços oferecidos.
- Realização de atividades extras à função quando solicitado, auxiliando colegas e superiores pelo benefício da equipe.
- Resolução de problemas dos clientes, mantendo a gentileza e a calma em momentos de estresse.
- Participação em reuniões com a equipe, discutindo novos processos para melhorar a eficiência e a qualidade do serviço.
- Solução de problemas cotidianos, tomando decisões com segurança e

- Solução de problemas cotidianos, tomando decisões com segurança e autonomia a fim de obter bons resultados.
- Planejamento e execução de atividades conforme os prazos estabelecidos, contribuindo para o bom andamento das operações.
- Participação em treinamentos na área a fim de atualizar os conhecimentos e impulsionar o desenvolvimento profissional.
- Apoio em tarefas administrativas, incluindo alimentação de planilhas, organização de documentos e controle de contas, otimizando a rotina da equipe.
- Criação de planilhas e relatórios, facilitando o acompanhamento das atividades pela equipe.
- Cadastro e atualização de dados no sistema, contribuindo para a organização dos processos.
- Recebimento de pagamentos de clientes, garantindo o processamento correto dos valores.
- Auxílio na gestão do estoque, solicitando a compra de produtos conforme as demandas da unidade.
- Comunicação on-line com clientes para esclarecimento de dúvidas e reclamações, aumentando a satisfação com o serviço.
- Venda de [Produto ou serviço], buscando atingir as metas estabelecidas em conformidade com os procedimentos da empresa.
- Definição de planos, metas e cronogramas de atividades, a fim de concluir os projetos dentro do prazo.

Formação acadêmica

2017

Colégio Américo de Oliveira
Ensino médio

Marechal hermes

Habilidades e competências

- | | |
|---|---|
| • Facilidade em aprender novas funções | • Comunicação clara e cordial com clientes |
| • Excelência no atendimento ao cliente | • Conhecimento em cortes de carne |
| • Trabalho em equipe para maior eficiência do serviço | • Responsabilidade no manuseio de facas e demais utensílios |
| • Comunicação eficaz com a equipe | • Zelo com a higienização do espaço |
| • Desenvoltura para trabalhar em equipe | • Atendimento ao cliente com cordialidade |
| • Simpatia no atendimento ao consumidor | • Agilidade no preparo dos pedidos |
| • Agilidade no preparo de pedidos | • Cuidado no manuseio de equipamentos |
| • Adaptação rápida a novos procedimentos | • Iniciativa para resolver problemas |
| • Conhecimento sobre tipos de carne | |