

Taina Dos Santos Amorim

DADOS PESSOAIS

Brasileira, solteira, 28 anos (23/01/1997)

rua jorge dos santos galante , 178 - Ajuda De Baixo , Macaé - RJ, 27971-320

Cel.: 27998775410

E-mail: tainaamorim794@gmail.com

RESUMO DE QUALIFICAÇÕES

Capaz de preparar alimentos de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar, seguindo o padrão do estabelecimento. Hável em calcular ingredientes de forma proporcional e destreza no corte e preparo de carnes.

FORMAÇÃO EDUCACIONAL

- **Especialização, Boa Práticas De Manipulação Em Serviço De Alimentação (2024 - 2024)**
Enap
- **Especialização, Liderança E Gestão De Equipe (2024 - 2024)**
Enap
- **Graduação, Tecnologia Em Logística (2020 - 2023)**
Estacio

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

- **Paradise, Macaé - RJ (junho 2024 - julho 2025)**
Cozinheira
Preparo de massas: experiência em preparar diferentes tipos de massas (frescas, e recheadas), técnicas de cozimento e conhecimentos sobre a variedade de massas disponíveis.

Preparo de molhos:
Detalhe o conhecimento em preparar diversos tipos de molhos (tomate, pesto, dentre outros, etc.), combinando ingredientes e técnicas.
- **Le Mignon, Macaé - RJ (junho 2023 - dezembro 2024)**
Cozinheira
Treinamento e orientação da equipe, garantindo que todos os colaboradores estivessem alinhados com os processos e padrões da empresa.

Realização de rotinas de cozinha, utilizando técnicas básicas de corte e cocção, planejando o preparo de alimentos e montando os pratos.

Controle de custos de produção, monitorando o consumo de ingredientes e evitando

desperdícios.

- **Recanto, Mirante - ES (agosto 2020 - abril 2022)**

Atendente De Restaurante

Atenção às necessidades do salão, garantindo a entrega rápida de forma a evitar o esfriamento dos pratos.

Organização do salão com atenção à higiene e presença dos utensílios necessários, evitando reclamações de clientes.

Sugestão de entradas, pratos principais e bebidas, apresentando as opções conforme o perfil do cliente.

- **Iate Clube, Vitória - ES (janeiro 2020 - janeiro 2021)**

Assistente Geral

Realização das tarefas conforme a demanda dos supervisores, garantindo a qualidade e a eficiência no trabalho feito.

Colaboração com a equipe de trabalho, compartilhando conhecimentos e contribuindo para o bom funcionamento do setor.

QUALIFICAÇÕES E ATIVIDADES PROFISSIONAIS

- Seleção de ingredientes

Corte de ingredientes

Preparo de ingredientes

Seguir orientações

Atender a exigências específicas

Trabalho em equipe

Agir sob pressão

Manter a qualidade do trabalho

Organização

Habilidades decorativas na montagem de pratos