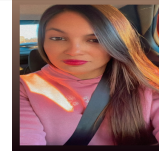


- ANÓNIMO

Dirección web: <http://mikaeealves91.micvweb.com>

Ciudad: CP: 43007(Sant Pere i Sant Pau) País: España



EXPERIENCIA:

10/2013 - 9/2015 Empresa: InnovaciónAlimentos y Servicios(Area Profesional:Otros servicios profesionales

Descripción del puesto: Administrar la unidad con 2.000 comidas/día

& 10003 Dirigir, formar y motivar al equipo.

& 10003 Asegurar el cumplimiento de los objetivos de producción, de acuerdo con los estándares de calidad.

& 10003 Controlar los costos y gastos de producción

& 10003 Supervisar las actividades administrativas y pertinentes del área.

& 10003 Controlar y elaborar hojas de cálculo, según RDC

& 10003 Realizar planificación, control de pedidos, control de inventarios, entre otros

& 10003 Orientar y supervisar la limpieza del área de trabajo, utensilios y equipos, solicitando y supervisando el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos.

& 10003 Orientación sobre los aspectos de aseo personal de los empleados de la unidad

& 10003 Guiar la preparación, cocción y distribución de las comidas

& 10003 Desarrollar y llevar a cabo la capacitación de los empleados cada quince días o según sea necesario

& 10003 Supervisar la recepción de mercancías

& 10003 Elaborar y actualizar el Manual de Buenas Prácticas y POE de la unidad

& 10003 Elaborar fichas técnicas de los preparados

& 10003 Recoger muestras y medir la temperatura de las comidas

& 10003 Conocimiento y habilidad del sistema Genius

& 10003 Entre otras actividades relevantes para la zona.

Ciudad: Brasilia País: Brasil

10/2015 - 3/2018 Empresa: TIISA Infraestructura e Inversiones SA Area Profesional:Administración y Recursos Humanos

Ciudad: Brasilia País: Brasil

11/2018 - 5/2019 Empresa: Triunfo Comidas Colectivas Ltda Area Profesional:Otros servicios profesionales

Descripción del puesto: Administrar la unidad con 2.000 comidas/día

& 10003 Dirigir, formar y motivar al equipo.

& 10003 Asegurar el cumplimiento de los objetivos de producción, de acuerdo con los estándares de calidad.

& 10003 Controlar los costos y gastos de producción

& 10003 Supervisar las actividades administrativas y pertinentes del área.

& 10003 Controlar y elaborar hojas de cálculo, según RDC

& 10003 Realizar planificación, control de pedidos, control de inventarios, entre otros

& 10003 Orientar y supervisar la limpieza del área de trabajo, utensilios y equipos, solicitando y supervisando el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos.

& 10003 Orientación sobre los aspectos de aseo personal de los empleados de la unidad

& 10003 Guiar la preparación, cocción y distribución de las comidas

& 10003 Desarrollar y llevar a cabo la capacitación de los empleados cada quince días o según sea necesario

& 10003 Supervisar la recepción de mercancías

& 10003 Elaborar y actualizar el Manual de Buenas Prácticas y POE de la unidad

& 10003 Elaborar fichas técnicas de los preparados

& 10003 Recoger muestras y medir la temperatura de las comidas

& 10003 Conocimiento y habilidad del sistema Genius

& 10003 Entre otras actividades relevantes para la zona.

Ciudad: Brasilia País: Brasil

5/2019 - 5/2023 Empresa: Vogue servicios de alimentación y nutrición Area Profesional:Otros servicios profesionales

Descripción del puesto: Administrar la unidad con 2.000 comidas/día

& 10003 Dirigir, formar y motivar al equipo.

& 10003 Asegurar el cumplimiento de los objetivos de producción, de acuerdo con los estándares de calidad.

& 10003 Controlar los costos y gastos de producción

& 10003 Supervisar las actividades administrativas y pertinentes del área.

& 10003 Controlar y elaborar hojas de cálculo, según RDC

& 10003 Realizar planificación, control de pedidos, control de inventarios, entre otros

& 10003 Orientar y supervisar la limpieza del área de trabajo, utensilios y equipos, solicitando y supervisando el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos.

& 10003 Orientación sobre los aspectos de aseo personal de los empleados de la unidad

& 10003 Guiar la preparación, cocción y distribución de las comidas

& 10003 Desarrollar y llevar a cabo la capacitación de los empleados cada quince días o según sea necesario

& 10003 Supervisar la recepción de mercancías

& 10003 Elaborar y actualizar el Manual de Buenas Prácticas y POE de la unidad

& 10003 Elaborar fichas técnicas de los preparados

& 10003 Recoger muestras y medir la temperatura de las comidas

& 10003 Conocimiento y habilidad del sistema Genius

& 10003 Entre otras actividades relevantes para la zona

Ciudad: Brasíla País: Brasil

FORMACIÓN ACADÉMICA:

8-2013Nutricionista

FP3 / Grado Superior

Ciencias de la Salud

Centro: Universidad Paulista

Ciudad: Brasíla (Brasil)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Cursando estudios de posgrado en Gestión de Alimentos y Nutrición

Centro de Estudios: Favani

IDIOMAS:

Idioma: CatalánNivel: Nivel Intermedio

Comentarios:

Centro de Estudios: Normatilizacio lingüística

INFORMÁTICA:

Idioma: CatalánNivel: Nivel Intermedio

Comentarios:

Centro de Estudios: Normatilizacio lingüística

CUALIDADES:

Adaptable, Analítico/a, Colaborador, Comprometido/a, Creativo/a, Decidido/a, Determinado/a, Eficiente,

Gracioso/a, Honesto/a, Imaginativo/a, Incisivo/a, Inteligente, Organizado/a, Perceptivo/a, Persistente, Persuasivo/a, Preciso/a, Productivo/a, Responsable, Servicial, Sociable, Trabajador/a, Valiente, Visionario/a

INTERESES:

Arte, Bailar, Cantar/Tocar Instrumentos musicales, Ciclismo, Cine/Películas, Coches/Motos, Cocinar, Discotecas/Clubes, Fútbol/Rugby, Gimnasio/Aerobic, Ir de Compras, Literatura/Historia, Música Alternativa, Música Pop/R&B, Música Variada, Naturaleza, Servicios Sociales Voluntarios, Tenis/Paddel, Viajar/Turismo, Vino y Degustación

DISPONIBILIDAD:

No estoy dispuesto a viajar
, Estoy dispuesto a trabajar en el extranjero
, Estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

RECOMENDACIONES:

Nombre y apellidos: Mikaele Pereira Alves
Profesión: Nutricionista
Recomendación:

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com/mikaelealves91>

- ANÓNIMO

Curriculum generado con <http://www.micvweb.com>
