



Roberto Ferreira

Dados pessoais

Nome **Roberto Ferreira**
Morada **Lisboa, Portugal**
Número de telefone **910000000**
E-mail **exemplo@cvmaker.pt**

Perfil

Subchefe entusiasta com mais de 7 anos de experiência a chefiar equipas de cozinha em restaurantes e hotéis de luxo. Experiência comprovada na supervisão de pessoal, na otimização das operações de cozinha e na criação de menus inovadores que excedem as expectativas dos clientes. Certificado em regulamentos de saúde e segurança com sucesso comprovado na promoção de ambientes de trabalho colaborativos e eficientes.

Experiência profissional

Subchefe

jun 2019 - Presente

Tasca Ribeiro, Lisboa, Portugal

É o segundo no comando, supervisionando uma equipa de 12 chefes de cozinha para garantir que todas as tarefas são concluídas a tempo e de acordo com as normas. Colabora com o chefe de cozinha para promover a melhoria contínua, criando e implementando menus inovadores. Supervisiona as operações da cozinha, incluindo a preparação de alimentos e a gestão do inventário, e mantém elevados padrões de higiene, segurança e saneamento na cozinha.

- Formou e integrou 10 novos funcionários em técnicas de cozinha e segurança alimentar.
- Liderou o desenvolvimento de um menu sazonal, o que resultou num aumento de 15% das receitas em 3 meses.
- Reduziu as despesas de cozinha em 5.000 €/mês através da localização de novos fornecedores e de novas ementas.

Chefe de Secção

set 2017 - mai 2019

Hotel Four Seasons, Setúbal, Portugal

Supervisionou a secção de preparação de alimentos e assegurou que os pratos eram cozinhados com um elevado nível de qualidade. Trabalhou em parceria com outros chefes de cozinha para promover a inovação nas operações de cozinha, novos itens de menu e ingredientes. Motivou e orientou chefs juniores, garantindo o cumprimento de todos os regulamentos e procedimentos.

- Aumento da receita em 20% através da elevada satisfação dos clientes e gestão eficaz do inventário em 4 meses.
- Formação de novos membros da equipa em procedimentos de cozinha e protocolos de segurança.
- Melhorou e manteve a classificação do restaurante de 4,1 para 4,7 estrelas no Google Maps no primeiro ano.

Experiência Adicional

Cozinheiro Assistente, Petiscos do Douro, Porto, Portugal, 2015-2016

Assistente de Cozinha, Taberna Belga, Braga, Portugal, 2013-2014

Competências

Planeamento e desenvolvimento do menu

Especialista

Gestão do inventário

Especialista

Formação dos funcionários

Especialista

Gestão de tempo

Especialista

Educação

Licenciatura em Gestão de Artes Culinárias, Universidade do Minho, Braga, Portugal, 2011-2014.

- Nível 4 em Segurança Alimentar, Instituto de Segurança Alimentar, 2021.
- Nível 3 de Higiene e Segurança Alimentar, Traininghouse, 2019.
- Nível 2 de Segurança Alimentar em Restauração, Centro de Formação Profissional para o Comércio e Afins (CECOA), 2018.

Idiomas

Português

Falante nativo

Inglês

Proficiente

Francês

Conversacional