INFORMAÇÕES PESSOAIS

NOME
Bruno Alexandre Jesus Ferreira

CONTACTOS
+351 918 125 461
bruno182010@live.com.pt

CIDADE
Porto, Portugal

LÍNGUAS

Português - Nativo
Inglês - Avançado
Francês - Iniciante

COMPETÊNCIAS

ORGANIZAÇÃO | GESTÃO

Boa comunicação verbal e interação com colegas e superiores

COMPETÊNCIAS DIGITAIS

Na ótica do utilizador
MS Word | Excel | Powerpoint

COMPETÊNCIAS DE COZINHA

Domínio total / preparações:
Peixe / Carne / Mariscos
Cozinha Italiana, Francesa e Inglesa

COMPETÊNCIAS PESSOAIS

Capaz de lidar com todo o tipo de stress, ansiedade e pressão

W EXPERIÊNCIA DE TRABALHO

2007 - 2012 | HOTEL TIARA PARK | PORTO
DEMICHEF
Executar uma variedade de funções, como organizar e embelezar buffets para jantares de gala, serviço à la carte, preparação e armazenamento de alimentos. Lidar com todas as tarefas relacionadas ao cargo, incluindo garde manger, buffets, pratos à la carte e a preparação de molhos quentes e frios.

2012 - 2012 | SERVIÇOS EXTRA | PORTO
CHEF DE PARTIE
Executar uma variedade de funções, incluindo a encomenda e embelezamento de buffets para jantares de gala, serviço à la carte, preparação e armazenamento de alimentos. Lidar com todas as tarefas relacionadas ao cargo, como garde manger, montagem de buffets, preparação de pratos à la carte e confecção de molhos quentes e frios. Além disso, assumir a responsabilidade pela secção de aparar quando necessário.

2013 - 2015 | HOTEL CROWNE PLAZA | PORTO
CHEF DE PARTIE
Executar uma variedade de funções, incluindo a encomenda e embelezamento de buffets para jantares de gala, serviço à la carte, preparação e armazenamento de alimentos. Lidar com todas as tarefas relacionadas ao cargo, como garde manger, buffets, pratos à la carte e molhos quentes e frios. Adicionalmente, assumir a responsabilidade pela secção de aparar quando necessário.

2015 - 2016 | HOTEL IPANEMA PARK | PORTO
CHEF DE PARTIE
Controlar e gerir as operações do fogão, incluindo a preparação e corte de peixe, carne e vegetais. Garantir que a qualidade e o sabor dos pratos preparados atendam aos padrões exigidos. Prestar um serviço responsável e, se necessário, auxiliar em todos os setores e funções da cozinha.

2016 - 2016 | HOTEL VILA GALÉ | PORTO
SOUS CHEF
Gerir a equipa de cozinha e o stock, substituindo o chef na sua ausência. Supervisionar os serviços à la carte e de buffet, e garantir a harmonia entre os funcionários através da coordenação com o DSIAE.

2016 - 2017 | HOTEL INTERCONTINENTAL | PORTO
SOUS CHEF
Gerir a equipa de cozinha e o stock, substituindo o chef na sua ausência. Supervisionar os serviços à la carte e de buffet, e garantir a harmonia entre os funcionários através da coordenação com o DSIAE.

2017 - 2022 | ALIBI BY YOURSPORTO | PORTO
CHEF
Gerir a equipa de cozinha e o stock, substituindo o chef na sua ausência. Supervisionar os serviços à la carte e de buffet, e garantir a harmonia entre os funcionários através da coordenação com o DSIAE.

03.2022 - PRESENT | BARRICA BY YOURSPORTO | PORTO
CHEF
Gerir a equipa de cozinha e o stock, substituindo o chef na sua ausência. Supervisionar os serviços à la carte e de buffet, e garantir a harmonia entre os funcionários através da coordenação com o DSIAE.

A FORMAÇÃO ACADÉMICA

2005 - 2007 | ESCOLA PROFISSIONAL ALTERNANCIA | MATOSINHOS
NÍVEL 5 - CONCLUSÃO