



(47) 999075853

santolivenutri@outlook.com

Rua Neoflides Vieira

Wendhausen, 205, Fazenda.

Itajaí, SC.

[www.linkedin.com/in/luansoliv](http://www.linkedin.com/in/luansoliv)

## RESUMO

Busco uma oportunidade de emprego desenvolvendo com qualidade, responsabilidade e profissionalismo todas as atividades propostas pela empresa. Tenho disponibilidade de horário, deslocamento, viagens e até mesmo mudança de endereço, caso necessário.

## HABILIDADES

- Atendimento ao cliente;
- Trabalho em equipe;
- Habilidades com tecnologia;
- Rápida adaptabilidade e aprendizagem;
- Proatividade;
- Vendas e suporte;
- Ética e profissionalismo.

## IDIOMA

Português - Nativo

Inglês - Avançado

Espanhol - Básico

# LUAN SANTOS

27 anos, solteiro

## EXPERIÊNCIA

Setembro 2020 - Abril 2022

**Nutricionista - Clínica Bem-Estar.** Natividade - Rj

- Atendimento Nutricional;
- Desenvolvimento de Estratégias Nutricionais;
- Planejamento de Cardápio;
- Marketing e Vendas;
- Atendimento e Captação de Cliente.

Dezembro 2022 - Maio 2023

**Auxiliar de Cozinha - FERREIRA E SCHIMITKE LANCHONETE LTDA, Bonna Panquecas e Massas.** Balneário Camboriu, SC

- Controle de Estoque;
- Atendimento ao Público e Vendas;
- Lista de Compras;
- Auxílio no pré-preparo dos alimentos;
- Cocção e preparo dos pratos (risoto, massas, nhoque, panquecas);
- Limpeza e conservação das dependências do restaurante e dos equipamentos existentes.

Junho 2023 - Março 2024

**Atendente / Garçom - Ozz Garden.** Praia Brava, Itajaí, SC

- Controle de Estoque;
- Atendimento ao Público e Vendas;
- Lista de Compras;
- Suporte de vendas através do iFood;
- Preparo de sucos e sobremesas;
- Limpeza e conservação das dependências do restaurante e dos equipamentos existentes.

Março 2019 - Agosto 2019

**Estagiário de UAN - Hospital São Vicente de Paulo. Bom Jesus do Itabapoana, RJ**

- Planejamento de Cardápio;
- Controle de Recebimento e Armazenamento de Produtos;
- Controle de Estoque de Alimentos;
- Elaboração de Fichas Técnicas de Preparo;
- Supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições;
- Trabalhar para reduzir sobras, restos e desperdício.

## **C E R T I F I C A D O S E C U R S O S**

- Pós-graduado em Gestão de UAN (Unidade e Alimentação e Nutrição).
- Marketing e Gestão de Redes Sociais, Keila Neves, novembro de 2021;
- Formação Bastidores do Digital, Priscila Zillo;
- O Novo Mercado, Ícaro de Carvalho;
- Curso profissionalizante de Informática, Escola SISEPNAT Informática, janeiro de 2011;
- Designer Gráfico, Visual Mídia Sistema de Ensino, maio de 2014;
- Programa de Produtividade e Alta Performance (Matriz Eisenhower e SWOT, controle de QE, gestão de pessoas), FÁBRICA DE VALORES, junho de 2020;
- Curso de Inglês W2 a W12, Wizard Itaperuna-RJ, dezembro de 2020;

## **P O R T F Ó L I O**

[https://drive.google.com/drive/folders/1l-DAQ3Z3gYteLNCjtCHI6ZbsR\\_G9LVTN?usp=drive\\_link](https://drive.google.com/drive/folders/1l-DAQ3Z3gYteLNCjtCHI6ZbsR_G9LVTN?usp=drive_link)