

Nayara de Jesus Reis

(47) 9 96490987 

23 anos 

Santa Catarina, Itajaí 

naydejesus.r@gmail.com 

SOBRE MIM

Sou uma pessoa responsável, organizada, comunicativa e dedicada. Tenho facilidade para aprender novas atividades, estou sempre disposta a adquirir novos conhecimentos. Busco uma oportunidade para crescer profissionalmente e contribuir com comprometimento e responsabilidade.

FORMAÇÃO

Ensino Médio - Henrique da Silva Fontes

2018-2020 completo

Técnico em Comércio Exterior - Senac

01/2019 - 12/2019 completo

Técnico em Design Gráfico - Prepara Cursos

2018/2019 completo

EXPERIÊNCIA

Incotex

04/04/2025 - 01/04/2026

Atuei como Auxiliar de Laboratório na Incotex, realizando o preparo e a formulação de corantes para desenvolvimento e reprodução de cores, testes de tingimento, pipetagem de corantes, preparação de produtos químicos (como DZ, DS, ácidos e outros insumos utilizados nos processos laboratoriais), pesagem de amostras de tecido, elaboração de cartelas de cores para clientes, além da operação de equipamentos como máquinas de tingimento e banho-maria e outros. Também auxiliava na organização do laboratório, seguindo os procedimentos de qualidade, segurança e boas práticas laboratoriais.

AMC Textil (Colcci)

24/04/2024 - 10/03/2025

Atuei como Enfesteadeira 2, realizando o enfesto de tecidos delicados conforme as especificações da produção, garantindo o alinhamento, o estendimento correto e o melhor aproveitamento do material. Era responsável pela conferência dos tecidos, identificação de possíveis defeitos, organização do setor e manuseio cuidadoso dos materiais, assegurando a qualidade do processo. Também auxiliava na integração e treinamento de novos colaboradores, orientando sobre as técnicas de enfesto, as atividades de apoio ao setor e os padrões de qualidade e segurança da empresa.

Itaia comercio de alimentos (McDonald's)

22/09/2021 - 23/12/2023

Atuei como Atendente de Restaurante, realizando atendimento ao cliente, operação, abertura e fechamento de caixa, manutenção preventiva e limpeza de máquinas e equipamentos, organização do ambiente de trabalho e apoio às atividades da equipe, sempre seguindo os padrões de qualidade, higiene e segurança da empresa. Também auxiliava no treinamento e na integração de novos colaboradores, orientando sobre procedimentos operacionais, atendimento ao cliente e rotinas do restaurante.

PRINCIPAIS COMPETÊNCIAS

- Responsabilidade
- Organização
- Proatividade
- Trabalho em equipe
- Boa comunicação
- Facilidade de aprendizado
- Comprometimento
- Atenção aos detalhes
- Inglês - nível básico
- Pacote Office - nível básico (Word, Excel e PowerPoint)
- Informática - nível básico