

Jaiane Caren Dias de Sousa

Confeiteira



Informações pessoais

E-mail

jaiane.caren@hotmail.com

Endereço

Rua eixo 23, n 20, Salvador, 40731-475

Telefone

71986527640

Habilidades

Agilidade para realizar várias tarefas ao mesmo tempo

Conhecimento intermediário no Canva

Comprometimento com as normas de higiene e segurança

Conhecimentos em sistemas operacionais

Facilidade de trabalho em equipes de cozinha

Familiaridade com equipamentos de cozinha industrial

Foco em higiene e limpeza das mãos e superfícies

Zelo pela ordem e limpeza da cozinha

Digitação rápida

Profissional eficiente e com boas habilidades de relacionamento interpessoal, que contribuem para a prestação de um serviço de excelência e para o suporte à equipe em tarefas diversas, visando colaborar efetivamente com a rotina de trabalho. Capaz de conciliar múltiplas tarefas, garantindo a eficiência da rotina operacional.

Experiência laboral

nov 2022

- jul 2023

Estágio em Auxiliar de Confeitaria

Café Cardamomo, Salvador - Bahia

Produção e preparação de alimentos como tortas, quiches, bolos, torteletas, empadas, geleias, cremes, merengues e sucos, limpeza e organização dos utensílios e da cozinha e atendimento ao cliente. Fui estagiária a chefe de cozinha.

jul 2023

- set 2023

Auxiliar de confeitaria

El cocinero, Salvador - Bahia

Produção de doces, bolos, trufas, mousses, bolo de pote, tortas, empadas e sequilhos, higienização e organização dos utensílios e da cozinha.

jan 2021

- atualmente

Chefe de confeitaria - Produção e venda

Ateliê da Jai, Salvador - Bahia

O Ateliê da Jai é o início de um sonho de ter meu próprio negócio, eu sou a única funcionária, sou responsável pela produção, embalagens, venda e entrega. Sou responsável também pela negociação com clientes a fim de determinar os melhores preços, condições de pagamento e prazos de entrega dos produtos.

Os principais produtos e os mais pedidos são bolos e tortas.

dez 2023

- jan 2024

Auxiliar de confeitaria

Empório do Pão, Salvador - Bahia

Produção e embalagem de mousses, bolo de pote, panetone trufado, tortas, quiches, empadas, pão delícia, recheios, brigadeiros, salgados fritos, trabalhei com saladas, caldos, mingau, e aprendi como se trabalha em uma padaria, restaurante e lanchonete.

Formação acadêmica

mar 2022

- dez 2022

Confeitaria Profissional e Avançada, Ensino Profissionalizante

Instituto Gastronômico das Américas (IGA), Salvador - Bahia

jul 2021

Bacharelado Interdisciplinar de Artes, Ensino superior

Universidade Federal da Bahia, Salvador - Bahia

Certificados

dez 2022

Certificado de Confeitaria Profissional e Avançada no IGA

Obtive os conhecimentos necessários para desenvolver-me como confeiteira profissional avançada utilizando técnicas com matérias-primas específicas, dirigir meu próprio negócio gastronômico ou cobrir um posto de trabalho, nos serviços de hotéis, restaurantes, clubes e empresas.

nov 2022

Certificado de Confeitaria Confeitando Sonhos

Aprendi variadas receitas e aperfeiçoei-me na preparação de vários doces, como:

Bento Cake, Bolos Caseiros, Bolos Decorados, Bombons, Brigadeiro, Caldas, Cones Trufados, Cookie, Cupcake, Donuts, Geladinho Gourmet, Massas para Bolo, Ovos de Páscoa, Palhas Italianas, Pão de ló, Pipocas Gourmet, Recheios e Cremes e Trufas.

jan 2024

Salgados Folhados

Aprendi a produzir uma massa folhada que se utiliza em mais de 20 variados tipos de salgados diferentes, com diversos tipos recheios e com uma apresentação ótima para vitrine de padaria, lanchonete e cafeteria.