Elis Regina Nogueira Rodrigues

Chef Regina Rhodrigues

Rua

Rua Santa Catarina numero 1096 - Sumarezinho , Ribeirão Preto , SP 140055-480 Rua Maria da Gloria Machado Santana, 1005, 14096270, Ribeirão Preto, SP

+5516994088063 ‑ [elis.positivorp@hotmail.com](mailto:elis.positivorp@hotmail.com) – casada – nasc 03/06/1965

**Resumo profissional**

Chef competente, trazendo mais de 20 anos de experiência em serviços alimentícios e experiência de liderança progressiva. Manutenção de controles de orçamentos e cobertura das necessidades, a fim de alcançar metas da empresa e oferecer apoio de alta qualidade. Estabelecimento de relacionamentos com clientes e empregados.

Como vendedora orientada ao cliente, com histórico de liderança de equipes de alto desempenho voltadas a atingir ou superar metas. Dedicada e esforçada, com determinação em entregar excelência. Agregadora de times tático, com experiência em treinamento e desenvolvimento de equipes.

**Histórico profissional**

|  |  |
| --- | --- |
| 01/2001 – 08/2021 | Chef executivo nos serviços de alimentação  Paulo Sergio Rodrigues ME – Ribeirão Preto, São Paulo   * Gerenciamento de ingredientes e uso de produtos alimentícios através de avaliações da disponibilidade, tráfego de clientes e popularidade de itens, resultando em uma redução de 30% do desperdício de alimentos. * Criação de cardápios * Preservação da limpeza e higienização da cozinha por meio de procedimentos corretos e agendamento da limpeza de superfícies e equipamentos. * Orquestração de experiências de consumidores positivas em todas as etapas, através da supervisão de cada área de operação de produção * Proteção do negócio, membros da equipe e clientes, através do monitoramento de consumo de bebidas alcoólicas e manutenção da operação alinhada a requerimentos legais de serviços. * Inspeção regular do preparo e armazenamento de equipamento, a fim de avaliar sua função e manter o desempenho para promover operações de custo eficaz e seguras. * Preservação de altos padrões de qualidade dos alimentos, por meio de revisão de carregamentos, supervisão do preparo e monitoramento de segurança alimentar. * Controle rígido de higiene e limpeza * Entrega de serviço excepcional para cada consumidor, ouvindo preocupações e respondendo dúvidas. * Monitoramento de múltiplos bancos de dados para acompanhar todo o inventário da empresa. * Supervisão de operações semanais de mais de 200 clientes. * Gerenciamento de 30 funcionários, supervisionando a contratação, treinamento e crescimento profissional dos colaboradores. |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

**Formação acadêmica**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Gastronomia Faculdade Unip - Ribeirão Preto, SP |