



# EZEQUIEL PAIVA

## PERFIL PROFISSIONAL

---

Mais de dez anos de experiência profissional no ramo alimentício, no qual desempenhei várias funções, de cozinheiro até supervisor, atuando com verificação e preparação de produtos, treinamento a colaboradores e liderança da cozinha.

## FORMAÇÃO COMPLEMENTAR

---

- Vision Informática
  - Ano de 2014.
  - Curso de Designer Gráfico;
  - Curso de Photoshop;
  - Curso de CorelDraw;
  - Formação de WebDesigner.

## COMPETÊNCIAS

---

- Organização da Cozinha;
- Preparação de Pratos;
- Garantia de Qualidade;
- Inspeção de Alimentos;
- Excelente Comunicação e eficiência em multitarefas;
- Supervisão e Trabalho em Equipe;
- Treinamento de Funcionários;
- Segurança alimentar;
- Compras e planejamento de cardápio.

## CONTATO

---



ezequiel.paiva93@gmail.com



45 99958-8951



Rua Quedas do Iguaçu, 35, Jardim Duarte  
Foz do Iguaçu, Paraná

QR CODE  
WHATSAPP



## EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

---

### RESTAURANTE ALL BADAWI

#### COZINHEIRO GERAL

- De Novembro de 2020 até o momento atual.
- Responsável pela organização do depósito, reposição, conferência e pesagem semanal de produtos.
- Atua também supervisionando alimentos para entrega dos produtos com qualidade e agilidade aos clientes, além de preparar e decorar os pratos árabes.

### RESTAURANTE VÔ JOÃO

#### WEBDESIGNER

- De Junho de 2019 até Janeiro de 2021.
- Trabalho informal.
- Responsável pela montagem de banners, panfletos e demais artes que se enquadram dentro da função de WebDesigner.

### BEDUÍNOS COMIDAS ÁRABES

#### SUPERVISOR DE COZINHA

- De 2015 até Novembro de 2020.
- Responsável pela supervisão de todos os funcionários da cozinha e suas respectivas funções, além do que já era realizado no estabelecimento como Cozinheiro Geral.
- Função não registrada em carteira.

#### COZINHEIRO GERAL

- De Janeiro de 2011 até 2014.
- Responsável pela organização do depósito, reposição, conferência e pesagem semanal de produtos.
- Atua também supervisionando alimentos para entrega dos produtos com qualidade e agilidade aos clientes, além de preparar e decorar os pratos árabes.

## FORMAÇÃO ACADÊMICA

---

### UNIÃO DINÂMICA DAS CATARATAS (UDC)

#### BACHARELADO EM ADMINISTRAÇÃO

- Graduação trancada - sétimo período.

### COLÉGIO AYRTON SENNA DA SILVA

#### ENSINO MÉDIO REGULAR

- Concluído em 2010.