

# Manoel Rodrigues de Novais Neto

Brasileiro, 34 anos

Zona Leste, São Paulo - SP

Tel.: (71) 9153-2001

Instagram: @manoel\_boy

E-mail: manoelboy07@gmail.com



**ManoelBoy**  
culinária baiana

## PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE COZINHEIRO EM ALIMENTAÇÃO VEGETARIANA, VEGANA E CULINÁRIA BAIANA.

### FORMAÇÃO

Cozinheiro internacional - SENAC-BA

Profissionalizante - 800h (01/2006 a 07/2006)

Graduação em nutrição (Incompleto)

Faculdade Ruy Barbosa/DeVry Brasil (02/2009 a 06/2010)

### EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

Restaurante São Salvador – Salvador-BA

Cargo: Cozinheiro

Função: Execução de cardápio e controle de estoque

Período: 09/2006 a 12/2006

Multiplus - Alimentação coletiva/cozinha hospitalar – Salvador-BA

Cargo: Auxiliar de cozinha

Função: Cortes, pré preparo e limpeza das praças de manipulação

Período: 02/2007 a 04/2007

Nacional Gás – Butano – Salvador-BA

Cargo: Gestor da lanchonete interna de grêmio recreativo (prestador de serviço)

Função: Gestão financeira, atendimento, vendas, controle de estoque

Período: 04/2008 a 07/2009

Cooperativa Rango Vegan - Alimentação vegana – Salvador-BA

Cargo: Sócio cooperado e cozinheiro

Função: Elaboração e execução de cardápio, limpeza de praças de preparo, compras, estoque e controle de insumos, ministração de cursos e oficinas de culinária.

Período: 08/2009 a 10/2014

Cooperativa Rede Moinho - Comércio de produtos orgânicos - Salvador-BA

Cargo: Secretário executivo

Função: Logística, atendimento, vendas, consultoria e controle de estoque

Período: 03/2010 a 12/2013

Ajeum – Culinária baiana – Caeté-açu (Vale do Capão/Chapada Diamantina), Palmeiras-BA

Cargo: Gestor e cozinheiro chef

Função: Compras, estoque, preparo e atendimento

Período: 01/2017 a 01/2020

Tabuleiro de acarajé e abará – Espaço Vila Lu – São Paulo – SP

Cargo: Cozinheiro chef

Função: Compras de insumos, preparo de quitutes baianos e atendimento

Período: 02/2020 - atual

### OUTRAS EXPERIÊNCIAS

Mundo da Lua - Acampamento - Barra de Pojuca, Camaçari-BA

Cargo: Cozinheiro Chef

Função: Elaboração e execução de cardápio, treinamento e capacitação de pessoal, coordenação de cozinha

Período: 03/01/2012 a 27/01/2012

ITES - Incubadora Tecnológica de Economia Solidária

Cargo: Cozinheiro Chef

Função: Elaboração e execução de cardápio, coordenação de cozinha

Período: 01/12/2014 a 06/12/2014

### QUALIFICAÇÕES PROFISSIONAIS

Culinária Natural (Lactovegetariana)

30h - SENAC-BA

Manipulador de alimentos

4h - SENAC-BA

Preparação e apresentação de saladas

16h - SENAC-BA

Técnicas de preparo de sushi

3h - SENAC-BA

Inglês aplicado a alimentos e bebidas para cozinheiro

30h - SENAC-BA