

Murilo Seabra

R: João Batista del Mastro
249 , Ouro Fino – Sorocaba
São Paulo/Brasil
18055-620

Telefone: +55 15 32211879
Celular: +55 15 99743-6066
Skype:llilo@hotmail.com

Educação:

1997 – 2007 Colégio Adventista de Sorocaba - Brasil
2008 – 2012 Universidade de Sorocaba - Comunicação Social - Publicidade e Propaganda - Brasil
2014 CES - Centro de Estudos Ingleses de Wimbledon – Inglaterra
2016 Gaucho Academy – Inglaterra - Segurança Alimentar e Higiene Nível 2
2020 Universidade Anhanguera – Tecnólogo em Comercio Exterior (Cursando)

Competências e Qualificações chave:

- • Comunicação Social (Universidade de Sorocaba)
- • Muito adaptável
- • Confiança e habilidades-interpessoais
- • Qualidades de liderança

Pessoal:

Data de Nascimento: 05/04/1990

Nacionalidade: Brasileira

Local de Nascimento: Sorocaba / SP – Brasil

Idiomas: Português (nativo), Inglês (fluyente), Espanhol (fluyente), Italiano (Básico)

Hobbies: Meus principais passatempos giram em torno de esporte, principalmente o futebol, no entanto, eu gosto de jogar, assistir e treinar inúmeros esportes, incluindo Jiu Jitsu, MMA e atletismo. Eu também gosto muito de cozinhar.

Historico de Trabalho:

2019

KOS Fresh Greek / Sorocaba Junho à Outubro 2019

Responsável pela produção, organização, armazenamento de alimentos. Executar vários métodos de cozimento; medir e misturar os ingredientes de acordo com as receitas padrão; assegurar porções adequadas em todas as placas; e executar várias tarefas de preparação de alimentos.

2017 – 2018

Costa Crociere – Companhia de Cruzeiros Italiana

De dezembro de 2017 a junho 2018

Realizado um contrato como Commis de Cuisine sido de 14 de dezembro a 1 de abril a bordo do Costa Fascinosa com Executive Chef Roberto Scordo e de 1 de Abril a 1 de Junho, sobre bordo da Costa Mediterrânea com o Chef Executivo Salvatore Luppino. Preparo de ingredientes alimentares para entregar uma refeição de qualidade e criar uma excelente experiência para os nossos clientes. Atribuído a várias estações da cozinha e ajudar os chefes de estação. Executar vários métodos de cozimento; medir e misturar os ingredientes de acordo com as receitas padrão; assegurar porções adequadas em todas as placas; e executar várias tarefas de preparação de alimentos.

TASK Special Services/Sorocaba-SP de abril a julho de 2017

Empresa de Segurança e Treinamento em Trabalho em Altura. Consultor de vendas

2015 - 2016 **Gaucha Restaurant/Picadilly – Londres** Chef de partie -junho 2015 a junho 2016
5 estrelas steakhouse argentina localizada na área mais movimentado de Londres e eu estive trabalhando como chef de partie na seção de acompanhamentos.

Bronco's BBQ Restaurant / Londres - Chef de Partie - março a junho 2015

Cozinha americana localizado na avenida principal de uma grande área residencial, onde trabalhado como chef de partie em acompanhamentos e turnos esporadicos em grill.

2014 **CAU restaurant/Kingston – Londres** DemiChef de Partie-abril a dezembro de 2014
Movimentado Steakhouse Argentina localizado na beira do rio, em area turistica onde eu fui responsável pelas seções de entradas e sobremesas.

2011 - 2013 **Leroy Merlin CBB/Sorocaba-SP** - de Dezembro 2011 a junho 2013

(Empresa de grande porte - multinacional (França) - no segmento de varejo)
Consultor de Vendas - aconselhamento especializado aos clientes, organização de PDV e Vendas diretas.

2010 - 2011 **Cordeiro Máquinas e Ferramentas/Sorocaba-SP** de setembro 2010 a Junho 2011

(Segmento de negócios médio no varejo)

Vendedor

Atendimento pessoal a clientes e industrias com interesse em consumiveis e maquinarios

2008 - 2010 **JR Seabra representações/ Sorocaba-SP** - a partir de janeiro 2008 a março 2010

(Micro-empresa no setor de serviços (outros))

Promotor de Vendas

Organização e distribuição de PDV.