

CV – CAROLINY SCHULTZ

Conselheiro Brotero, 528 ▪ Barra Funda ▪ São Paulo ▪ SP

(47) 99662-5124 ▪ ✉ caroliny.schultz22@gmail.com

29 anos ▪ Brasileira

www.linkedin.com/in/caroliny-schultz

ÁREAS DE ATUAÇÃO: Administração de restaurantes, gestão empresarial, gestão financeira, planejamento, gestão de custo, relacionamento com cliente e gestão de equipe.

PERFIL PROFISSIONAL

- Carreira com mais de 5 anos de experiência na área de gestão de restaurantes (industriais e comerciais) com foco em planejamento de cardápio e gestão de custo, gestão financeira da área, atendimento ao cliente, organização, disciplina, comprometimento e resultado operacional.
- Expertise em gerenciamento de equipes, com foco no desenvolvimento nas pessoas e cumprimento de objetivos estratégicos.

IDIOMA

- Inglês básico.

FORMAÇÃO ACADÊMICA

- Pós-Graduação em Administração Financeira pela UNIASSELVI (2020).
- Pós-Graduação em Gestão da Segurança de Alimentos pelo SENAC (2017).
- Graduação em Nutrição pela FURB (2013).

EXPERIÊNCIAS PROFISSIONAIS

2019 – 2019

SAPORE S.A

→ GERENTE DE UNIDADE

GESTÃO DE UM RESTAURANTE INDUSTRIAL. AS PRINCIPAIS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS FORAM:

- Planejamento e análise de custo de cardápio;
- Análise de CPV diário e mensal;
- Ajuste de receitas e per capita;
- Realização de pedidos e gestão de estoque;

- Lançamento de notas fiscais, realização de gestão de custos e controle financeiro de acordo com o orçamento previsto;
- Gestão de equipe;
- Relacionamento com o cliente e atendimento.

PRINCIPAIS RESULTADOS: Melhora na padronização de receitas e na satisfação do cliente.

2019 – 2019

SEPAT- Administração de Restaurantes

→ SUPERVISORA OPERACIONAL

GESTÃO DE QUATRO RESTAURANTES INDUSTRIAIS. AS PRINCIPAIS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS FORAM:

- Elaboração e planejamento de cardápio;
- Análise de CPV diário e mensal;
- Realização de pedidos e gestão de estoque;
- Lançamento de notas fiscais, realização de gestão de custos e controle financeiro de acordo com o orçamento previsto;
- Relacionamento com o cliente e atendimento.

PRINCIPAIS RESULTADOS: Elaboração de plano de gestão e melhora na percepção da satisfação do cliente.

2015 – 2019

Serviço Social da Indústria - SESI

→ NUTRICIONISTA NA ÁREA DE PRODUÇÃO

GESTÃO DE DOIS RESTAURANTES INDUSTRIAIS. AS PRINCIPAIS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS FORAM:

- Planejamento, elaboração e adequação de custo de cardápio;
- Análise de CPV diário e mensal;
- Elaboração de ficha técnicas de preparo, revisão e ajustes de receitas e per capita;
- Realização de pedidos e gestão de estoque;

- Supervisão de controle de qualidade de acordo com as normas de procedimentos (preenchimento de planilhas e aplicação no controle de recebimento, pré-preparo, preparo e distribuição das preparações elaboradas);
- Lançamento de notas fiscais, gestão de custos e controle financeiro de acordo com o orçamento previsto (mensal e anual);
- Avaliação e análise do controle de sobras de balcão, sobra limpa e resto ingesta;
- Gestão de Equipes: participação do recrutamento e seleção; análise de folha ponto; pedido e controle de entrega Equipamento de Proteção Individual (EPI), treinamentos e desenvolvimento de equipe;
- Elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação e aplicação das normas de procedimento;
- Planejamento, organização e execução de eventos e coffee break para terceiros;
- Relacionamento com o cliente e atendimento;
- Realização de auditorias nos fornecedores;

PRINCIPAIS RESULTADOS: Baixa rotatividade de equipe, inclusão de novos negócios para a empresa (eventos e coffee break para terceiros), melhora considerável em custo e despesa, obtendo ótimos resultados operacionais para os restaurantes e satisfação do cliente. Destaque de resultado operacional na regional do Vale do Itapocú.

2013 - Atual

Consultoria e Assessoria

→ **CONSULTORA NA ÁREA DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA** (indústrias, padarias, restaurantes, supermercados e lanchonetes):

- Assessoria em elaboração e análise de custo de cardápio, ajustes de per capita, revisão de receitas;
- Assessoria no controle de custos, estoque e compras;
- Elaboração de ficha técnica de preparo;
- Rotulagem Nutricional;
- Elaboração de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais;
- Treinamentos para equipe.

PRINCIPAIS RESULTADOS: Preparações padronizadas, cliente em conformidade com a legislação, precificação adequada, gestão otimizada de custos e melhora no controle financeiro. Engajamento de equipe.

→ NUTRICIONISTA NA ÁREA DE PRODUÇÃO

GESTÃO DE DOIS RESTAURANTES INDUSTRIAIS EM MOMENTOS DISTINTOS. AS PRINCIPAIS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS FORAM:

- Responsável por elaboração de cardápio;
- Responsável por pedidos e gestão de estoque;
- Gestão de Equipes: participação do recrutamento e seleção e análise de folha ponto;
- Relacionamento com o cliente e atendimento;

PRINCIPAIS RESULTADOS: Redução de custos e melhora na percepção da satisfação do cliente.

CURSOS E EVENTOS

- Programa de Desenvolvimento de Líderes pela FIESC (2018) Carga horária: 12h
- Programa de Desenvolvimento de Líderes pelo SESI (2018) Carga horária: 30h
- Congresso Catarinense sobre Gestão de Pessoas – CONCARH (Florianópolis, 2018)

ATIVIDADES COMPLEMENTARES**Membro do Comitê de Inclusão no SESI (2017 – 2018)**

- Elaboração, planejamento e execução de ações com foco em inclusão para todos os colaboradores portadores de necessidades especiais.

Membro do Comitê de Ambiência no SESI (2018)

- Elaboração, planejamento e execução de ações de ambiência (clima) para a organização.

HABILIDADES

- Domínio no sistema Genial.