

Europass curriculum vitae

Informação pessoal

Apelido(s) - Nome(s)

Morada(s)

Telefone(s)

Fax(es)

Correio(s) electrónico(s)

Nacionalidade(s)

Data de nascimento

Sexo

Abreu, António João

Rua do Conde Redondo N.º 108, 3.º Esq.

P - 1852-303 Lisboa

+351 213 456 789

+351 213 456 780

Antonio.abreu@mld.pt

Portuguesa

01/01/1974

Masculino

Telemóvel: +351 912 345 678

Emprego pretendido / Área de competência

Facultativo (ver instruções)

Experiência profissional

Datas

Função ou cargo ocupado

Principais actividades e
responsabilidades

Nome e endereço do empregador

Tipo de empresa ou sector

De Setembro de 2002 ao presente

Tesoureiro

No âmbito das minhas atribuições sou responsável pelo controlo dos fornecimentos, pelo controlo dos movimentos bancários e pela elaboração dos mapas de tesouraria. Compete-me ainda efectuar os pagamentos dos vencimentos dos colaboradores e elaborar os respectivos mapas de férias.

Hotel Lisbonenses

Av. D. António I, N.º 44

P – 1250-111 Lisboa

Telf.: +351 216 789 000

Fax: +351 216 789 001

www.hlisbonenses.pt

Hotel

Experiência profissional

Datas

Função ou cargo ocupado

Principais actividades e
responsabilidades

Nome e endereço do empregador

Tipo de empresa ou sector

De Abril de 2000 a Agosto de 2002

Gerente

Como Gerente de loja tive de efectuar atendimento e aconselhamento ao cliente e controlar os movimentos de caixa e os movimentos bancários necessários. Em colaboração com a direcção pude ainda intervir na escolha das colecções a apresentar.

Moda & Confecções, Lda.

Rua do Pirilampo N.º 26, Loja A

P – 2000-525 Porto

Telf.: +351 228 901 234

Loja de comércio

Datas	De Abril de 1998 a Março de 2000
Função ou cargo ocupado	Subgerente
Principais actividades e responsabilidades	Enquanto subgerente de restaurante tive como principais tarefas o planeamento das ementas e a supervisão da confecção dos pratos, bem como o controlo do atendimento efectuado ao cliente. Incumbia-me ainda a tarefa de relações públicas.
Nome e endereço do empregador	Taberna do Pescador Alameda do Periquito N.º 106 P – 5000-626 Coimbra
Tipo de empresa ou sector	Restaurante

Datas	De Outubro de 1997 a Março de 1998
Função ou cargo ocupado	Estagiário
Principais actividades e responsabilidades	No decurso do estágio efectuado pude realizar todas as tarefas que de modo geral são requeridas num hotel, tais como a copa, o restaurante, a recepção, o gabinete de pessoal e a direcção.
Nome e endereço do empregador	Hotel Parque Atlântico Avenida das Liberdades N.º 100 P – 8000-100 Funchal
Tipo de empresa ou sector	Hotel

Formação académica e profissional

Datas	De Setembro de 1994 a Junho de 1997
Designação do certificado ou diploma atribuído	Bacharelato em Gestão Hoteleira
Principais disciplinas/competências profissionais	Domínio geral: Contabilidade; Direito; Gestão financeira; Inglês; Francês. Domínio profissional: Recepção; Cozinha; Quartos; Vinhos.
Nome e tipo da organização de ensino ou formação	Instituto Politécnico de Camões Rua dos Paços, N.º 288 P – 1000-111 Lisboa Telf.: +351 218 901 234
Classificação obtida a nível nacional ou internacional	Facultativo (ver instruções)

Aptidões e competências pessoais

Língua(s) materna(s)

Português

Outra(s) língua(s)

Auto-avaliação

Nível europeu ()*

Inglês

Francês

Compreender				Falar				Escrever	
Compreensão oral		Leitura		Interacção oral		Produção oral			
C1	Utilizador experiente	C2	Utilizador experiente	B2	Utilizador independente	B2	Utilizador independente	B2	Utilizador independente
C1	Utilizador experiente	C1	Utilizador experiente	B1	Utilizador independente	B1	Utilizador independente	B2	Utilizador independente

(*) *Nível do Quadro Europeu Comum de Referência (CECR)*

Aptidões e competências sociais

Espírito de equipa;

Capacidade de adaptação a ambientes multiculturais;

Boa capacidade de comunicação;

Estas características foram sendo desenvolvidas ao longo das várias actividades profissionais desempenhadas.

Aptidões e competências de organização

Capacidade de liderança;

Sentido de organização;

Capacidade de gestão de equipas;

As quais foram sobretudo adquiridas em funções de chefia, nas actividades profissionais que assim o exigiam.

Aptidões e competências técnicas

Implementação de processos de conservação de produtos em câmara frigorífica

Fui responsável pela implementação de métodos de armazenamento de produtos congelados e com necessidades de refrigeração especiais, no restaurante em que trabalhei.

Aptidões e competências informáticas

Domínio do software Office (Word, Excel e Powerpoint)

Todas elas adquiridas em cursos de formação de nível avançado.

Aptidões e competências artísticas

Conhecimentos de guitarra

Adquiridos em contexto de aulas, na Escola de Música "Mestre Zé" ao longo de 3 anos

Outras aptidões e competências

Prática de basquetebol

Durante 10 anos na Associação Recreativa de Vale Figueira

Carta(s) de condução

Carta de Condução de Nível B

Informação adicional

Inclua nesta rubrica qualquer outra informação pertinente: por exemplo, pessoas de contacto, referências, etc. Facultativo (ver instruções).

Anexos

Enumere os anexos ao CV. Facultativo (ver instruções)