



## Europass-Curriculum Vitae



<b>Informação pessoal</b>	
<b>Apelido(s) / Nome(s) próprio(s)</b>	<b>Pinto, Irene Dalila Ferreira</b>
<b>Morada(s)</b>	Rua,Luis Piçarra nº 1 8B 1750-101 Lisboa
<b>Telefone(s)</b>	965669914
<b>Fax(es)</b>	
<b>Correio(s) electrónico(s)</b>	<a href="mailto:dalila.irene@gmail.com">dalila.irene@gmail.com</a>
<b>Nacionalidade</b> Portuguesa	
<b>Data de nascimento</b>	1972/09/24
<b>Sexo</b>	Feminino
<b>Emprego pretendido / Área funcional</b>	<b>Disponibilidade imediata</b>
<b>Experiência profissional</b>	
<b>1992/1995</b>	
<b>Datas</b>	
<b>Função ou cargo ocupado</b>	Ajudante de Cozinha, empregada de Churrasqueira, relações públicas e mais tarde cozinheira
<b>Principais actividades e responsabilidades</b>	Entrei no restaurante como ajudante de cozinha, depois de várias vezes ter substituído o empregado da Churrasqueira do restaurante acabei por ficar no seu lugar. Neste meio tempo fui relações públicas do restaurante e acabei como cozinheira quando o chef foi trabalhar para fora do país.
<b>Nome e morada do empregador</b>	Restaurante Nova Selva, Feira Popular de Lisboa
<b>Tipo de empresa ou sector</b>	Restauração/ Hotelaria
<b>Datas</b> <b>Setembro de 1995 a Setembro de 1997</b>	
<b>Função ou cargo ocupado</b>	Empregada de Lavandaria e Empregada de Andares
<b>Principais actividades e responsabilidades</b>	Fui contratada para a lavandaria do hotel mas como tinha um contrato de flexibilidade de trabalho fui fazendo serviços como empregada de andares. Depois de ter demonstrado alguma aptidão para exercer esta função devido à facilidade de comunicar com os hóspedes nas suas diversas línguas e culturas ao fim de três meses fui promovida para empregada de andares.
<b>Nome e morada do empregador</b>	Hotel Mundial, Rua D. Dinis nº 3 1100 Lisboa

<b>Tipo de empresa ou sector</b>	Hotelaria/ Turismo
<b>Datas</b>	<b>Abril de 1998 a Agosto de 2000</b>
<b>Função ou cargo ocupado</b>	Empregada de Refeitório, cozinheira de 3ª, 2ª e 1ª
<b>Principais actividades e responsabilidades</b>	Comecei como empregada de refeitório e cheguei a cozinheira de 1ª, apesar de este ultimo cargo ter exercido só por dois meses. A minha forma de trabalhar foi sempre destacada por estar sempre um passo à frente dos problemas, e a forma rápida de ultrapassar os mesmos. Desde cedo fiquei com algumas das responsabilidades, nomeadamente o lugar do gerente de refeitório nas suas férias.
<b>Nome e morada do empregador</b>	Eurest Portugal zona norte,
<b>Tipo de empresa ou sector</b>	Restauração/ Hotelaria
<b>Datas</b>	Abril de 2002 a Fevereiro 2007
<b>Função ou cargo</b>	Cozinheira de 2ª
<b>Principais actividades e responsabilidades</b>	Cozinheira e responsável pelo refeitório quando a gerente não se encontrava
<b>Nome e morada do empregador</b>	GERTAL SA. Empresa de restauração e refeitórios. Estrada da Outorela, Carnaxide
<b>Tipo de empresa ou sector</b>	Alimentar
<b>Datas</b>	Abril de 2007 a Maio de 2010
<b>Função ou cargo</b>	Cozinheira
<b>Principais actividades e responsabilidades</b>	Cozinheira e responsável da cozinha
<b>Nome e morada do empregador</b>	Restaurante o Barão, Rua Rainha Helena de Gusmão, nº 7 1750 Lisboa
<b>Tipo de empresa ou sector</b>	Restaurante/ Hotelaria
<b>Educação e formação</b>	
<b>Datas</b>	<b>1998 a 2009</b>
<b>Designação da qualificação atribuída</b>	HCCP- Higiene e segurança alimentar
<b>Principais disciplinas/competências profissionais</b>	Dotar os conhecimentos para minimizar o risco de ocorrência de toxinfecções alimentares.

<b>Nome e tipo da organização de ensino ou formação</b>	Empresas estruturadas para o efeito tanto na Eureste Portugal, como na GERTAL SA. E o Restaurante o Barão						
<b>Nível segundo a classificação nacional ou internacional</b>	Facultativo (ver instruções)						
<b>Datas</b>	<b>2009</b>						
<b>Designação da qualificação atribuída</b>	RVCC 9 ano						
<b>Principais disciplinas/competências profissionais</b>	<b>Áreas de Competências-Chave</b> O trabalho de reconhecimento incide sobre quatro áreas: LC-. Linguagem e Comunicação; CE-. Cidadania e Empregabilidade; MV-. Matemática para a Vida; TIC- Tecnologias de informação e Comunicação.						
<b>Nome e tipo da organização de ensino ou formação</b>	Citerforma, <b>CNO - Centro Novas Oportunidades</b>						
<b>Nível segundo a classificação nacional ou internacional</b>	O sistema de reconhecimento, validação e certificação de competências						
<b>Nome e tipo da organização de ensino ou formação</b>	Facultativo (ver instruções)						
<b>Nível segundo a classificação nacional ou internacional</b>							
<b>Aptidões e competências pessoais</b>							
<b>Língua(s) materna(s)</b>	<b>Português</b>						
<b>Outra(s) língua(s)</b>							
<b>Auto-avaliação</b>							
<b>Nível europeu (*)</b>							
<b>Inglês</b>	X	Básico		X	Básico		nenhuma
<b>Espanhol</b>	X	Básico		X	Básico		nenhuma

(\*) [Nível do Quadro Europeu Comum de Referência \(CECR\)](#)

<b>Aptidões e competências sociais</b>	Proatividade, dinamismo, forte capacidade de comunicação, liderança, sentido de humor, uma força avasadora para cumprir e levar outros a cumprir objectivos, Voluntária do Centro de Inovação Comunitário da Alta de Lisboa, Curso de Voluntariado Geral com duração de 16H de 16/6 a 16/7 de 2009, frequência de Acção de Formação “ Trabalho com Crianças com Necessidades Educativas Especiais” com duração de 4+4 horas, Curso de Gestão de Conflitos organizado pela Santa Casa da Misericórdia, Marketing Associativo de 15/05/2010 a16/05/2010 duração de 16 horas, Formação para os formadores do curso de voluntariado da APEAL,15/01/2011
<b>Aptidões e competências de organização</b>	Presidente da Comissão Instaladora da Associação de Pais da EB1/JI nr 34 da Musgueira Norte durante seis anos, Presidente da APEAL- Associação de Pais e Encarregados de Educação do Agrupamento do Escolas do Alto do Lumiar, desde 2008 Tesoureira da FERLAP- Federação Regional de Lisboa das Associações de Pais, ano 2009/2010 Participação no Concelho Executivo da ARAL- Associação de Residentes do Alto do Lumiar, de 2010/12 Formação para responsáveis de voluntariado: duração de 8 horas de 27 a28 de Janeiro de 2011
<b>Aptidões e competências técnicas</b>	Informatica na óptica do utilizador. Word, Excel, Powerpoint, Elaboração e apresentação de projectos, gestão de recursos humanos, criatividade financeira.
<b>Aptidões e competências informáticas</b>	Curso de computadores do Equalskills formação em 2007, Workshop de criação de Publicações (Publisher) Formação em 7 e 21/5/2009, Workshop de Criação de Páginas de Internet (Wordpress) 27/6/2009
<b>Aptidões e competências artísticas</b>	Facilidade de trabalho em grupo na Marcha do Lumiar, Marcha de Carnide e na Associação de Pais
<b>Outras aptidões e competências</b>	Faço trabalhos manuais em estanho, ponto de cruz e crochet. Nos meus tempos livres leio e escrevo poesia. Além de passear com as minhas filhas e visitar museus, ir ao cinema ou simplesmente passear nas ruas de Lisboa.
<b>Carta de condução</b>	Não.
<b>Informação adicional</b>	Mãe de quatro filhas...
<b>Anexos</b>	Enumere os anexos ao CV. Facultativo (ver instruções)