





PERFIL PROFISSIONAL

- Prática em gestão operacional.
- Conhecimento em finanças.
- Gestão de estoques.
- Office avançado.
- Conhecimento em bebidas.
- Experiência em atendimento.
- Liderança e proatividade.
- Gestão de pessoas e treinamentos.
- Inglês avançado.





CONTATOS

-  renatoneves@live.com
-  21 96838-2898
-  Rua Pacheco Leão, 320, J. Botânico

RESUMO PROFISSIONAL

Profissional com 21 anos de experiência e muita paixão por restaurantes. Ótimas referências, sólida formação, **hands on** e forte mentalidade empreendedora.

HABILIDADES

-  Planejamento financeiro, análises de despesas, CMV, precificação.
-  Gestão de compras, distribuição, qualidade, processos, inventários.
-  Engenharia de cardápios, cartas de vinhos, drinks, produção.
-  Padronização de serviço, mise en place, vendas, metas, atendimento.

RENATO NEVES

ADMINISTRADOR DE RESTAURANTES

TÍTULOS E PREMIAÇÕES

- Melhor Sommelier do Brasil 2021 pela Associação Brasileira de Sommeliers.
- Melhor Sommelier dos anos 2019 e 2022 pela Associação Brasileira de Sommeliers, RWFF e PGP.
- Sommelier profissional homologado pela ABS e reconhecido pela Association de la Sommellerie Internationale sob o registro (PIN) nº 60.

PUBLICAÇÕES

Livro "**A jornada do gerente de restaurante**" pela Editora Autografia. Rio de Janeiro, outubro de 2023.

FORMAÇÃO ACADÊMICA

PÓS-GRADUAÇÃO

MBA em Controladoria e Finanças | Estácio de Sá - RJ

GRADUAÇÃO

Administração | Universidade Estácio de Sá - RJ

FORMAÇÃO EXECUTIVA

GASTRONOMIA

Chef Executivo de Cozinha | Faculdade Senac - RJ

GESTÃO DE RESTAURANTES

Gestão Avançada de Bares e Restaurantes | PUC - RJ
Restaurant Chief Operating Officer | ING - SP

ADMINISTRAÇÃO E NEGÓCIOS

Gestão de Produção | UCAM - RJ
Contabilidade Financeira | UCAM - RJ

VINHOS & NEGÓCIOS

Wine Business | Fundação Getúlio Vargas - RJ
Wine & Spirits Education Trust Level 3 | Wine School - SP
Sommelier Profissional | ABS - RJ

CERVEJA & SERVIÇO

Beer Sommelier | Instituto da Cerveja - SP
Técnico em Serviço de Restaurante e Bar | Fatec - RJ

EXPERIÊNCIA

GERENTE GERAL DE RESTAURANTE

Casa Camolese - 2 anos (Atual) - RJ
Gero Panini (Grupo Fasano) - 1 ano - RJ
Sal Gastronomia - 2 anos - RJ
Restô Ipanema - 1 ano - RJ

SOMMELIER

Grupo Fasano - 4 anos - RJ
Quadrifoglio - 2 anos - RJ
Piselli Ristorante - 1 ano - SP

CONSULTOR ADMINISTRATIVO

Aprazível Restaurante - 6 meses - RJ
Blue Note Rio - 6 meses - RJ

INSTRUTOR DE VINHOS E GASTRONOMIA

Le Cordon Bleu Brasil - 1 anos (Atual)
Associação Brasileira de Sommeliers - 2 anos
Senac Rio de Janeiro - 3 anos

CONSULTOR VINHOS E NEGÓCIOS

Grupo Serrado Vinhos - 8 anos - RJ

TREINAMENTOS E OFICINAS MINISTRADAS

- Sal Grosso (Chef Henrique Fogaça).
- Cervejaria Bohemia.
- Serrado Vinhos & Bistrô.
- Tango Bar e Restaurante.
- Camarão Arte Bia.

PALESTRAS MINISTRADAS

- Operador Nac. do Sistema Elétrico - RJ
- Semana da Juventude Senac - RJ
- Jornada do Sommelier B. Gonçalves -RJ
- Machado Meyer Advocacia - SP
- Universidade Federal do Rio de Janeiro

OBJETIVO

ATUAR COMO GERENTE GERAL DE RESTAURANTE, GERENTE EXECUTIVO OU DIRETOR DE OPERAÇÕES.

