

CONTACT

Adriana Alves de Lima Simões

+32 491 76 22 67

simoesadriana234@gmail.com

Meerhoutsebaan 1 G, 2400 Mol

Rijbewijs B · eigen wagen

TALEN

Portugees moedertaal

Spaans goed

Nederlands basis — NT2 A2
vlot in de keuken

KERNCOMPETENTIES

- ♦ Teamactiviteiten coördineren, bereiding superviseren
- ♦ Stock- & voorraadbeheer, bestellingen plaatsen
- ♦ Leveringen controleren, opslag koel- & voorraadkamer
- ♦ Etikettering & houdbaarheidsdata (FIFO)
- ♦ Voedselveiligheid — HACCP-werking
- ♦ Onberispelijke hygiëne, orde en netheid van de werkpost
- ♦ Mise-en-place, warme & koude keuken
- ♦ Presentatie & afwerking van gerechten
- ♦ Broodbakken — ook zuurdesem en natuurlijke fermentatie

ATTESTEN

NT2 richtgraad 1 (A2) — GO! CVO EduKempen, 2023

VDAB Competentierapport IBO — Keukenmedewerker, 2023–2024

BESCHIKBAARHEID

Voltijds · snel beschikbaar

Restaurant · grootkeuken · traiteur & privé

Regio Mol – Geel – Hasselt – Antwerpen

Adriana Alves de Lima Simões

KOK · KEUKENMEDEWERKER · TRAITEUR

Kok en keukenmedewerker met ervaring in de Belgische horeca en tien jaar evenementengastronomie in Brazilië (bruiloften, bedrijfsfeesten, themafeesten). Tijdens een VDAB-beroepsopleiding (IBO) als « zeer goed » beoordeeld op het coördineren van teamactiviteiten, het superviseren van de bereiding en voedselveiligheid. Sterk in stock- en voorraadbeheer, van levering tot correcte opslag; werkt gestructureerd, proper en kalm onder servicedruk. Zoekt een vaste, voltijdse job in de regio Mol–Geel–Hasselt–Antwerpen en groeit graag door naar zelfstandig kok.

WERKERVARING

Keukenmedewerker — ontbijt & lunch (warm en koud) 09/2023 — 07/2025

Maison Dix / Kribbecca, Hasselt

- Gestart via IBO-opleiding (VDAB), nadien verder aan de slag in dezelfde keuken.
- Coördinatie van teamactiviteiten en supervisie van bereiding en voedselveiligheid.
- Goederen ontvangen en controleren, opslag in koel- en voorraadkamer, voorraad opvolgen en bestellingen plaatsen; etiketteren met houdbaarheidsdata.
- Bereiding van ontbijt, sandwiches, sauzen en vleesgerechten; opmaak en presentatie van de borden.

VDAB Competentierapport: teamcoördinatie, supervisie & voedselveiligheid — « zeer goed »

Assistent kok (brasserie)

04/2025 — 06/2025

In de Statie, Balen

- Mise-en-place en ondersteuning van de warme en koude lijn tijdens de service.
- Bereiden en afwerken van brasseriegerechten volgens de standaard van het huis.

Kok — evenementengastronomie

2010 — 2020

A&S Eventos, Brazilië

- Tien jaar feest- en evenementenkeuken: bruiloften, bedrijfsfeesten en themafeesten.
- Bereiding van feestmenu's en buffetten voor grote groepen — van inkoop en mise-en-place tot service en opruim.

PRIVÉ-KOK & TRAITEUR — AANBOD

- Beschikbaar voor koken aan huis, familie- en privé-evenementen: menu in overleg, inkoop, bereiding, service en opruim.
- Braziliaanse en internationale keuken; buffetten en feestmenu's op maat — gesteund door tien jaar evenementenervaring.

OPLEIDING

IBO-beroepsopleiding Keukenmedewerker — VDAB / Kribbecca, Hasselt · 09/2023 — 03/2024

Nederlands tweede taal (NT2), richtgraad 1 — GO! CVO EduKempen · 2023

Diploma secundair onderwijs — Brazilië · 1997