NAYARA RIBEIRO

CURRÍCULO ARTÍSTICO

NAAY DRINKS | COQUETELARIA, DRINKS AUTORAIS E CACHAÇAS ARTESANAIS

APRESENTAÇÃO ARTÍSTICA

Profissional da coquetelaria desde 2013, quando iniciou sua trajetória aos 18 anos. Sua atuação combina experiência prática em eventos, estudos em cursos on-line e pesquisa independente. Desenvolve propostas que exploram frutas, ervas e especiarias, com atenção à harmonia de sabores, aromas, cores e apresentação visual. Seu trabalho também contempla a criação de drinks autorais, conceitos de cachaças artesanais e alternativas de bebidas sem álcool.

TRAJETÓRIA E EXPERIÊNCIA

2013 – atual | Coquetelaria e eventos
Experiência no preparo e serviço de bebidas em casamentos, bares, aniversários, festas familiares e eventos infantis. Atuação na organização de ingredientes e utensílios, preparo, finalização e apresentação dos drinks, considerando o perfil de cada evento e público.

CRIAÇÃO E PESQUISA

Drinks autorais: pesquisa e desenvolvimento de combinações próprias de sabores, explorando frutas, ervas e especiarias, com foco na experiência sensorial e na apresentação visual.

Cachaças artesanais: desenvolvimento de conceitos e combinações de ingredientes para bebidas artesanais, incluindo referências como maracujá com pimenta, mel e limão, cravo e canela e café.

Bebidas sem álcool: interesse na criação de opções criativas para diferentes públicos e ocasiões.

ATUAÇÃO ARTÍSTICO-CULTURAL

Valorizar a coquetelaria como prática criativa ligada à cultura alimentar, explorando ingredientes, sabores e saberes presentes no cotidiano brasileiro. Como desdobramento, a Naay Drinks pode desenvolver oficinas introdutórias e demonstrações de preparo, compartilhando técnicas básicas de criação e apresentação de bebidas, incluindo alternativas sem álcool.

ÁREAS DE ATUAÇÃO

- Coquetelaria para eventos e celebrações
- Criação e apresentação de drinks autorais
- Pesquisa de frutas, ervas e especiarias
- Desenvolvimento de conceitos de cachaças artesanais
- Criação de bebidas sem álcool
- Oficinas introdutórias e demonstrações de preparo

COMPETÊNCIAS

- Criatividade e experimentação de sabores
- Preparo, montagem e finalização de bebidas
- Organização de ingredientes e utensílios
- Apresentação visual e atenção aos detalhes
- Atendimento ao público e adaptação a diferentes eventos

FORMAÇÃO E DESENVOLVIMENTO

Experiência prática na coquetelaria desde 2013, complementada por cursos on-line, pesquisa independente e aprimoramento contínuo de técnicas de preparo, criação de receitas e apresentação de bebidas.

CONTATO

São Paulo – SP
Instagram: @naaydrinks
Marca/projeto: Naay Drinks