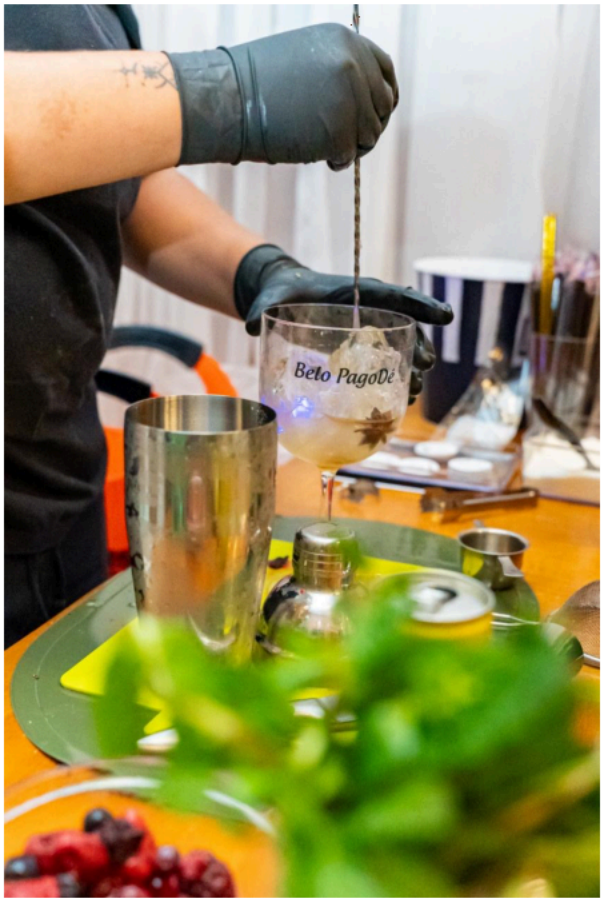
PORTFÓLIO ARTÍSTICO-CULTURAL

NAAY DRINKS

Nayara Ribeiro

Coquetelaria, drinks autorais e cachaças artesanais



Uma trajetória construída desde 2013 entre experiência, criatividade, sabores e encontros.

1. Trajetória e formação

Nayara Ribeiro atua na coquetelaria desde 2013, quando iniciou sua trajetória aos 18 anos. Sua formação foi construída por meio da experiência prática, da pesquisa independente e de estudos realizados em cursos on-line.

Ao longo de sua caminhada, trabalhou com preparo e serviço de bebidas em casamentos, bares, aniversários, festas familiares e festas infantis. Essas experiências contribuíram para desenvolver sua prática profissional e a capacidade de adaptar o serviço a diferentes ocasiões e públicos.

A Naay Drinks reúne sua atuação na coquetelaria, a criação de drinks autorais e o desenvolvimento de cachaças artesanais, com atenção à combinação de ingredientes, aromas, cores, sabores e apresentação visual.

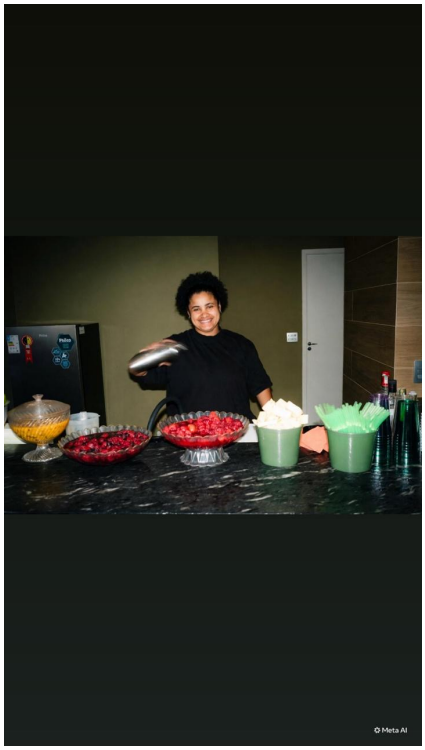


Registro de Nayara durante o preparo e serviço de bebidas.

2. Drinks autorais e cachaças artesanais

Além do preparo de drinks para eventos, Nayara desenvolve receitas autorais e cria cachaças artesanais com combinações próprias de ingredientes e perfis de sabor. Esse trabalho pode dialogar com a cultura alimentar por meio da pesquisa de frutas, ervas e especiarias, da experimentação de combinações e da valorização de ingredientes presentes nas tradições brasileiras.

Os registros visuais mostram bebidas engarrafadas e rótulos que integram a apresentação dos produtos, conectando sabor, identidade visual e criatividade.





Registros de bebidas e rótulos apresentados pela Naay Drinks.



Detalhe de produto e apresentação visual.

3. Técnica e preparo

O preparo de drinks envolve organização dos utensílios, seleção dos ingredientes, equilíbrio de sabores, montagem e finalização. A experiência prática de Nayara pode ser compartilhada em oficinas e demonstrações sobre técnicas introdutórias, criação de receitas e apresentação de bebidas, incluindo alternativas sem álcool quando apropriado.



Registro de técnica de preparo e finalização de bebida.

4. Experiência em eventos

A trajetória de Nayara inclui serviços em casamentos, bares, aniversários, festas familiares e festas infantis. Cada contexto envolve necessidades diferentes de atendimento e apresentação, permitindo adaptar o serviço ao perfil da celebração e do público.



Registro de interação e serviço em ambiente de evento.

Para uma inscrição, acrescentar nomes, datas e locais dos eventos quando disponíveis, além dos créditos das fotografias.

5. Proposta de atuação cultural

Como proposta de continuidade, a Naay Drinks pode desenvolver oficinas e vivências sobre coquetelaria e cultura alimentar brasileira. As atividades podem explorar a história e os usos de frutas, ervas e especiarias, a criação de bebidas autorais e a apresentação de opções com e sem álcool, incentivando a troca de conhecimentos com o público.

Objetivos possíveis

• Compartilhar conhecimentos introdutórios de preparo, montagem e apresentação de bebidas.

• Explorar ingredientes regionais e referências da cultura alimentar brasileira.

• Promover experiências educativas acessíveis, com opções sem álcool.

• Estimular criatividade e troca de saberes entre participantes.

6. Contato

Responsável: Nayara Ribeiro
Marca: Naay Drinks
Instagram: @naaydrinks

Documento elaborado com base nas informações e imagens fornecidas. Antes de submeter a um edital, completar com cidade/estado de atuação, dados dos eventos, créditos das imagens e requisitos específicos do edital escolhido.