

ID-64322 JESSICA

DIRECCIÓN: 46022 VALENCIA



- ✓ Durante los últimos años en atención al cliente he adquirido muchas habilidades comunicativas, asertivas y de ventas. Excelencia en el trato al cliente y acostumbrada a trabajar bajo presión.
- ✓ Iniciativa y dotes de liderazgo. Soy una persona proactiva que siempre busca la excelencia en todo lo que hace.

EXPERIENCIA

[JULIO 2023] – [SEPTIEMBRE 2023]

[CAMARERA HOTEL LAS ARENAS], [HOTEL DO SANTOS]

[Recepcionar, sentar en mesa, atender a los clientes y llevarles el pedido.]

[MAYO 2021 – JULIO 2023]

[OPERARIA DE FÁBRICA DE ALIMENTACIÓN Y DEPENDIENTA EN EL MERCADO CENTRAL A DIAS SUELTOS PARA VENDER SU PRODUCTO], [FARTONS POLO]

[Trabajo en cadena y en el mercado central tienen una horchatería que allí venden sus productos e iba a temporadas.]

[MARZO 2021] – [MAYO 2021]

[CAMARERA RESTAURANTE], [RESTAURANTE LA FERRERA PINEDO]

[Camarera en servicio de comidas, pre y post mise en place del servicio. Preparación de bebidas y limpieza del local al cierre del restaurante.]

[JULIO 2020] – [OCTUBRE 2020]

[CAMARERA DESAYUNOS Y COMIDAS], [HOTEL LAS ARENAS BALNEARIO RESORT]

[Montaje y mise en place del servicio, servicio de mesa y post servicio. Atención al cliente. Apertura y cierre de servicio de buffet de desayunos. Explicación de cada componente servido en servicio de comidas.]

[MAYO 2019] – [JUNIO 2020]

[ATENCIÓN AL CLIENTE, GUÍA], [OCEANOGRÁFIC VALENCIA]

[Taquillera, guía, información y atención al cliente, acomodadora de cine 3D, venta de excursiones y audio guías. Al entrar al turno hacíamos un briefing y nos daban un horario con diferentes funciones a lo largo del día a cubrir, íbamos rotando.]

[NOVIEMBRE 2017] – [MAYO 2019]

[CAMARERA SALA Y CAFETERÍA], [RESTAURANTE SUBMARINO

OCEANOGRÁFIC [Camarera de sala, eventos y cocktails, tramitación de reservas. Servicio en mesa de restaurante, montaje y mise en place pre y post servicio. Menu en comidas y carta en cenas. Servicio en la cafetería del piso superior con apertura y cierre de caja.]

[DICIEMBRE 2013] – [NOVIEMBRE 2017]

[CAJERA, CAMARERA], [HOTEL LOTELITO]

[Tramitación de reservas, servicio en mesa, coctelería, preparación de bebidas de barra. Pre y post mise en place de servicio de desayunos, comidas y cenas. Realización de caja y descargas.]

[FEBRERO 2011] – [DICIEMBRE 2013]

[CAMARERA, PINCHE DE COCINA], [BAR-RESTAURANTE LA BODEGUETA]

[Pedidos, reservas, preparación de bebidas y platos fríos en barra. Realización de caja y descargas.]

[ABRIL 2009] – [SEPTIEMBRE 2010]

[AUXILIAR AZAFATA], [PROVINEN]

[Recepcionar, informar y atender al cliente. Supervisar las obras de arte. Trabajé en el museo de bellas artes y en el museo del Carmen.]

EDUCACIÓN

[JUNIO, 2007]

GRADUADO DE ESO, [INSTITUTO MARÍTIMO]

[NOVIEMBRE, 2011]

CURSO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS,

DATOS DE INTERÉS

- Permiso de conducir (B) y vehículo propio.
- Disponibilidad horaria completa.
- Rápida, atenta, ganas de trabajar.
- Office, Word, Excel, Acces, y manejo páginas web.
- Manejo TPV y PDA.
- Cierres de caja.
- Compañerismo y sentido en equipo.

IDIOMAS

- Valenciano NIVEL ALTO
- Italiano NIVEL MEDIO
- Inglés NIVEL MEDIO