



**ANGELINA LISSETHE
RAMOS RAMÍREZ
COMERCIAL**

Profesional con más de diez años de experiencia en entornos dinámicos. Destaco por mi capacidad para escuchar, empatizar y resolver problemas de manera eficiente, habilidades reforzadas con formación en gestión de reclamaciones. Pro activa, orientada al servicio y con competencias digitales, busco contribuir en un equipo donde la experiencia del cliente sea la prioridad.

CONTACTO



anilegna99@gmail.com



(34) 690 056 521

HABILIDADES

- Escucha activa
- Comunicación clara y empática
- Adaptabilidad y flexibilidad
- Mentalidad positiva
- Solución de problemas

COMPETENCIAS DIGITALES

- | | |
|--------------------|---------------|
| • MS Office | Nivel Medio |
| • Redes Sociales | Nivel Usuario |
| • Canva | Nivel Usuario |
| • Google workspace | Nivel Medio |
| • IA | Nivel Medio |

IDIOMAS

- Inglés Certificado de Oxford B2

OTROS

Disponibilidad Inmediata

FORMACIÓN ACADÉMICA

Certificado de Profesionalidad en Actividades de Venta. 520hrs. Junio 2025

Centro de Estudios San Miguel, Zaragoza

Certificado de Profesionalidad en Actividades de gestión administrativas.

470 hrs. Cursando actualmente

Kings Corner, Zaragoza

Grado Medio de Servicios en Restauración 2004-2006

Escuela de Hostelería Nuestra Señora de Guayente, Sahún, Huesca

Grado Medio de Cocina y Gastronomía 2002-2004

Escuela de Hostelería Nuestra Señora de Guayente, Sahún, Huesca

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Gestión de quejas y reclamaciones en materia de consumo. 90 hrs. Enero 2026

Grupo Piquer

Ofimática en la nube: Google drive 100 hrs. Noviembre 2025 Grupo Piquer

Análisis APPCC en la Industria Alimentaria. Enero 2025. *Zaragoza Dinamica*

EXPERIENCIA LABORAL

HOSTELERÍA

Jefe de Cocina 2010-2024

Eurest Colectividades, 2023-2024. Restaurante Xelanova 2019-2021.

Casa Cosme 2019-2013. El Refugio Alpino 2013-2012. Restaurante Estación del Norte, 2012-2010.

- Planificación operativa: Elaboración y preparación de menús según temporada.
- Gestión de personal (3 personas): Gestión de cuadrantes horarios, organización de servicio en función del equipo, gestión de vacaciones y ausencias.
- Control y gestión de stock: Inventarios y gestión de pedidos.
- Compra de materias primas y gestión de estas según criterio FIFO.
- Negociación de precios de materias primas con proveedores.
- Gestión de entornos de alta presión
- Gestión de calidad: Supervisar los estándares de calidad y seguridad alimentaria.
- Gestión y organización de los menús para eventos.

Cocinera 2008-2010

Seral, Cocina Central, Zgz. 2010 El Botín del corregidor, Zgz. 2008-2009

- Cumplimiento de normas de higiene y seguridad alimentaria.
- Preparación de menús según indicaciones del jefe de cocina
- Elaboración de postres.
- Adaptación de menús según colectivos: Colegios y residencias de personas dependientes (Mayores y discapacidad)

LOGÍSTICA

Mozo de almacén 2021-2022

PFS WEB, Memphis, TN

- Picking, Packing.
- Organización de la actividad y traductora de un pequeño equipo en almacén.
- Verificación de mercancía y traslado del pedido a la zona de expedición.
- Manejo de traspaleta manual.
- Formación a las nuevas incorporaciones.

ADMINISTRATIVO

Asistente Administrativo 2000-2002

Codidata, México

- Gestión de inventarios.
- Gestión de cobros.
- Gestión de pagos con proveedores.
- Gestión básica de facturas.
- Etiquetado con código de barras.

OCIO Y CULTURA

Staff Polivalente: Taquilla y Dulcería 1999-2000

Cinemex San Mateo, México

- Venta sugerida: Upselling y cross-selling.
- Venta de boletos.
- Apertura y cierre de caja .
- Atención al cliente.