

ANA CALERO GALINIER

RESUMEN PROFESIONAL

Profesional con una excelente capacidad de organización y amplia experiencia profesional. Me caracterizo por ser una persona muy trabajadora, y por ofrecer una buena atención al cliente, incluyendo la solución de posibles incidencias. En busca de una nueva oportunidad laboral con la que desarrollar mi carrera.

Soy una profesional de la atención al cliente con habilidades en servicio rápido y amable. Busco un puesto de trabajo en un ambiente dinámico donde pueda aplicar la experiencia adquirida y continuar mejorando. Ofrezco una actitud positiva y un compromiso con la satisfacción del cliente.

Profesional amable y con trayectoria en el sector gastronómico. Me comprometo en cada servicio a ofrecerles una experiencia de calidad a los clientes, para garantizar su satisfacción y asegurar su fidelización. Deseo aportar mi conocimiento y mi ética laboral a un nuevo establecimiento.

Soy una persona alegre y con ganas de trabajar.

Disciplinada, abierta a seguir aprendiendo y escuchar consejos para mejorar.

También se gestionar la organización del tiempo para aumentar la productividad, me gusta trabajar en equipo y soy muy activa, porque siempre encuentro algo que hacer en momentos donde parece que está todo hecho.

Me gusta tenerlo todo bien organizado y ordenado.

Otras de mis facultades es que soy paciente y se lidiar con situaciones de estrés, buscando siempre la mejor opción tanto para trabajadores como clientes.

FORMACIÓN

ESO, 09/2014 - 06/2018

Centro Privado de Enseñanza San Francisco de Asís - Cádiz

Grado medio de Servicio y Restauración, Servicio y Restauración , 09/2018 - 06/2020

Escuela de Hostelería Fernando Quiñones - Cádiz

Bachillerato Ciencias y tecnologías, 09/2022 - En curso

Instituto Provincial de Educación Permanente de Cá - Cádiz

HISTORIAL LABORAL

Camarera de restaurante, 06/2019 - 09/2019

Restaurante Arte Serrano - Cádiz, Cádiz

- Preparación de las mesas y la sala en cada turno.
- Recepción, acomodo y despedida de los clientes.
- Colaboración con el equipo de cocina.

CONTACTO

 Avenida Segunda Aguada 12, 12 c, 11012, Cadiz, Cádiz

 +34616020255

 acalerogalinier@gmail.com

APTITUDES

- Disponibilidad inmediata
- Carnet de manipulación de alimentos
- Preparación de cócteles
- Resistencia física
- Puntualidad y compromiso
- Disponibilidad horaria
- Trabajo en equipo
- Excelente atención y servicio al cliente
- Cobro y facturación a clientes
- Vocación de servicio
- Buen manejo de la bandeja
- Dinamismo y proactividad
- Versatilidad y polivalencia
- Responsabilidad y profesionalidad
- Preparación de bebidas
- Gestión de inventarios
- Dominio de inglés
- Dinamismo e iniciativa
- Profesionalidad y seriedad
- Impecable apariencia personal
- Educación y cortesía
- Puntualidad
- Buena memoria

- Apertura y cierre diario de acuerdo a las indicaciones recibidas.
- Resolución de problemas y quejas de clientes.
- Atención al cliente en el sector asignado, asegurando un servicio de calidad.
- Servicio de alimentos y bebidas de manera ágil y rápida.
- Entrega de la cuenta al cliente y procesamiento del cobro en efectivo o tarjeta.
- Cumplimiento estricto de las normas de higiene y manipulación de alimentos.
- Atención de preguntas y solicitudes de los clientes con cortesía.
- Mantenimiento de un ambiente limpio y organizado.
- Recogida de mesas y preparación para su uso por nuevos clientes.
- Entrega de la comanda a la cocina e ingreso del pedido en el sistema.
- Recomendaciones sobre el menú y la carta de bebidas.
- Cuadre de caja tras el final de cada turno.
- Gestión del inventario y reposición de suministros.
- Reposición de cubiertos y platos.
- Toma eficiente de los pedidos de bebidas y comida.
- Ejecución del servicio de manera cualificada, autónoma y responsable.
- Recorrida por el salón para verificar la satisfacción de los clientes.
- Elaboración de bebidas y cócteles, aplicando técnicas de mixología y siguiendo recetas.
- Realización de tareas de mise en place, garantizando la disponibilidad de utensilios y material necesario.
- Resolución de incidencias y reclamaciones, aplicando habilidades de comunicación y empatía.
- Atención y servicio al cliente en barra y mesas, garantizando su satisfacción y fidelización.
- Mantenimiento de la limpieza y orden en el área de trabajo, cumpliendo con las normas de higiene.
- Participación en la formación y capacitación de nuevos empleados, compartiendo conocimientos y experiencias.
- Apoyo en la promoción y venta de productos y servicios adicionales, contribuyendo al incremento de ingresos.
- Toma de comandas y transmisión de pedidos a cocina, asegurando la correcta comunicación.
- Actualización constante de conocimientos en gastronomía, vinos y tendencias del sector.
- Trabajo en equipo con otros departamentos, fomentando la colaboración y el buen ambiente laboral.
- Recepción amable y atención cordial a los clientes en todo momento.
- Cobro en efectivo y con TPV de las comidas y bebidas servidas.
- Cumplimiento de todas las normas de seguridad e higiene del establecimiento.
- Toma de pedidos de los clientes y comunicación al personal de

- Toma de pedidos
- Capacidad resolutoria
- Buena presencia
- Compromiso
- Rapidez y precisión
- Simpatía y trato agradable
- Buenas habilidades comunicativas
- Versatilidad
- Organización
- Captación y fidelización de clientes
- Rapidez y eficacia
- Imagen cuidada
- Flexibilidad horaria

IDIOMAS

Español: Idioma nativo

Inglés:  A2
Básico

cocina.

- Limpieza y organización diaria de las zonas de servicio a clientes.
- Preparación de bebidas sin alcohol, como cafés, infusiones y zumos.
- Colaboración con el equipo de trabajo para ofrecer un excelente servicio.
- Preparación de las mesas y limpieza de estas al final de cada servicio.
- Asesoramiento a los clientes sobre las opciones ofrecidas en la carta.
- Servicio de alimentos y bebidas en mesa y barra.

Camarera, 10/2019 - 11/2019

Bar Nuevo Labra SC - Cádiz, Cádiz

- Servicio de alimentos y bebidas en mesa y barra.
- Preparación de las mesas y limpieza de estas al final de cada servicio.
- Preparación de bebidas sin alcohol, como cafés, infusiones y zumos.
- Limpieza y organización diaria de las zonas de servicio a clientes.
- Toma de pedidos de los clientes y comunicación al personal de cocina.
- Cobro en efectivo y con TPV de las comidas y bebidas servidas.
- Recepción amable y atención cordial a los clientes en todo momento.
- Preparación y montaje de mesas, siguiendo los estándares de calidad y presentación establecidos.
- Toma eficiente de los pedidos de bebidas y comida.
- Reposición de cubiertos y platos.

Camarera de restaurante, 06/2020 - 09/2020

Restaurante Arte Serrano - Cádiz, CA

- Preparación de las mesas y la sala en cada turno.
- Recepción, acomodo y despedida de los clientes.
- Colaboración con el equipo de cocina.
- Apertura y cierre diario de acuerdo a las indicaciones recibidas.
- Resolución de problemas y quejas de clientes.
- Atención al cliente en el sector asignado, asegurando un servicio de calidad.
- Servicio de alimentos y bebidas de manera ágil y rápida.
- Entrega de la cuenta al cliente y procesamiento del cobro en efectivo o tarjeta.
- Cumplimiento estricto de las normas de higiene y manipulación de alimentos.
- Atención de preguntas y solicitudes de los clientes con cortesía.
- Mantenimiento de un ambiente limpio y organizado.
- Recogida de mesas y preparación para su uso por nuevos clientes.
- Entrega de la comanda a la cocina e ingreso del pedido en el sistema.
- Recomendaciones sobre el menú y la carta de bebidas.
- Cuadre de caja tras el final de cada turno.

- Gestión del inventario y reposición de suministros.
- Reposición de cubiertos y platos.
- Toma eficiente de los pedidos de bebidas y comida.
- Ejecución del servicio de manera cualificada, autónoma y responsable.
- Recorrida por el salón para verificar la satisfacción de los clientes.
- Elaboración de bebidas y cócteles, aplicando técnicas de mixología y siguiendo recetas.
- Realización de tareas de mise en place, garantizando la disponibilidad de utensilios y material necesario.
- Resolución de incidencias y reclamaciones, aplicando habilidades de comunicación y empatía.
- Atención y servicio al cliente en barra y mesas, garantizando su satisfacción y fidelización.
- Mantenimiento de la limpieza y orden en el área de trabajo, cumpliendo con las normas de higiene.
- Participación en la formación y capacitación de nuevos empleados, compartiendo conocimientos y experiencias.
- Apoyo en la promoción y venta de productos y servicios adicionales, contribuyendo al incremento de ingresos.
- Toma de comandas y transmisión de pedidos a cocina, asegurando la correcta comunicación.
- Actualización constante de conocimientos en gastronomía, vinos y tendencias del sector.
- Trabajo en equipo con otros departamentos, fomentando la colaboración y el buen ambiente laboral.
- Recepción amable y atención cordial a los clientes en todo momento.
- Cobro en efectivo y con TPV de las comidas y bebidas servidas.
- Cumplimiento de todas las normas de seguridad e higiene del establecimiento.
- Toma de pedidos de los clientes y comunicación al personal de cocina.
- Limpieza y organización diaria de las zonas de servicio a clientes.
- Preparación de bebidas sin alcohol, como cafés, infusiones y zumos.
- Colaboración con el equipo de trabajo para ofrecer un excelente servicio.
- Preparación de las mesas y limpieza de estas al final de cada servicio.
- Asesoramiento a los clientes sobre las opciones ofrecidas en la carta.
- Servicio de alimentos y bebidas en mesa y barra.

Camarera de eventos, 10/2020 - 11/2022

Luis Sancho Catering - Cádiz, Cádiz

Experiencia en eventos periodísticos y de ámbito social en los que he desarrollado estas actividades y responsabilidades:

- Mantenimiento de las áreas de servicio limpias y ordenadas.
- Servicio en mesa de platos y bebidas.

- Organización y montaje de mesas y áreas de servicio.
- Atención a las necesidades y solicitudes de los asistentes.
- Preparación de bebidas, apertura de botellas de vino y servicio en barra.
- Coordinación con el personal para asegurar un servicio fluido y eficiente.
- Control del buen estado del material antes y después de los eventos.
- Recogida de equipos y suministros tras el evento.
- Servicio de bebidas y aperitivos durante eventos especiales.
- Atención a las necesidades y peticiones especiales de los clientes.
- Mantenimiento de la limpieza y orden en las áreas de trabajo.
- Seguimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria.
- Resolución de incidencias y quejas de los clientes en el evento.
- Colaboración en la planificación y organización de eventos.
- Montaje y desmontaje de mesas, sillas y material de catering.
- Preparación y presentación de platos y bebidas según protocolo.
- Colaboración en la mejora continua de la calidad del servicio ofrecido.
- Comunicación efectiva con clientes y compañeros de trabajo.
- Coordinación con el equipo de cocina y otros camareros.
- Participación en la formación y capacitación de nuevos camareros.
- Colaboración con el equipo de cocina.
- Servicio de alimentos y bebidas de manera ágil y rápida.
- Resolución de problemas y quejas de clientes.
- Atención al cliente en el sector asignado, asegurando un servicio de calidad.
- Preparación de las mesas y la sala en cada turno.
- Apertura y cierre diario de acuerdo a las indicaciones recibidas.
- Atención de preguntas y solicitudes de los clientes con cortesía.
- Reposición de cubiertos y platos.
- Cumplimiento estricto de las normas de higiene y manipulación de alimentos.
- Recorrida por el salón para verificar la satisfacción de los clientes.
- Ejecución del servicio de manera cualificada, autónoma y responsable.
- Mantenimiento de un ambiente limpio y organizado.

Camarera de eventos, 09/2020 - 11/2022

Marva Imagen , S.L. - Cádiz, Cádiz

Principales actividades y responsabilidades:

Experiencia en restaurantes tales como Restaurante Balandro, Restaurante El Faro,

Restaurante Bar Jamón, Restaurante Cervecería Bajamar, Catering Grosso, en eventos

como la regata Cádiz, etc, en los que he realizado en cada lugar cada una de estas actividades y responsabilidades:

- Mantenimiento de las áreas de servicio limpias y ordenadas.

- Servicio en mesa de platos y bebidas.
- Organización y montaje de mesas y áreas de servicio.
- Atención a las necesidades y solicitudes de los asistentes.
- Preparación de bebidas, apertura de botellas de vino y servicio en barra.
- Coordinación con el personal para asegurar un servicio fluido y eficiente.
- Control del buen estado del material antes y después de los eventos.
- Recogida de equipos y suministros tras el evento.
- Servicio de bebidas y aperitivos durante eventos especiales.
- Atención a las necesidades y peticiones especiales de los clientes.
- Mantenimiento de la limpieza y orden en las áreas de trabajo.
- Seguimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria.
- Resolución de incidencias y quejas de los clientes en el evento.
- Decoración de mesas para eventos.
- Empleo de usos de servicios como a la inglesa o a la americana (servicios distintos).
- Recogida de comandas.
- Cobro de cuentas.
- Cierre de caja.
- Recomendación de vinos y buen marinaje.
- Recomendación de platos.
- Atención y servicio personalizado a los clientes en eventos y celebraciones.
- Colaboración en la planificación y organización de eventos.
- Gestión del tiempo y priorización de tareas en situaciones de alta demanda.
- Montaje y desmontaje de mesas, sillas y material de catering.
- Preparación y presentación de platos y bebidas según protocolo.
- Colaboración en la mejora continua de la calidad del servicio ofrecido.
- Comunicación efectiva con clientes y compañeros de trabajo.
- Coordinación con el equipo de cocina y otros camareros.
- Recepción amable y atención cordial a los clientes en todo momento.
- Preparación de las mesas y limpieza de estas al final de cada servicio.
- Cumplimiento de todas las normas de seguridad e higiene del establecimiento.
- Limpieza y organización diaria de las zonas de servicio a clientes.
- Toma eficiente de los pedidos de bebidas y comida.
- Mantenimiento de un ambiente limpio y organizado.
- Reposición de cubiertos y platos.
- Atención de preguntas y solicitudes de los clientes con cortesía.
- Resolución de problemas y quejas de clientes.
- Servicio de alimentos y bebidas de manera ágil y rápida.

- Colaboración con el equipo de cocina.
- Recepción, acomodo y despedida de los clientes.

Dependienta de tienda, 06/2022 - 08/2022**BubbleTai Cádiz - Cádiz, Cádiz**

- Recepción de mercancías y control del estado y las características de los productos.
- Control de inventarios y mantenimiento del orden en el almacén.
- Asesoramiento personalizado al cliente y venta al público.
- Orientación de la venta hacia los productos indicados por la empresa.
- Reservas de productos agotados para los clientes, y notificación de su disponibilidad.
- Gestión de almacén, reposición de productos y supervisión de stocks.
- Atención a las reclamaciones e incidencias que queden dentro del marco de mi responsabilidad.
- Revisión del etiquetado, incluyendo precios y condiciones del producto.
- Preparación de los productos que se venden y empaquetado respetando el estilo de la tienda.
- Colaboración en las tareas administrativas propias de la tienda.
- Cierre de ventas, procesamiento de pagos y entrega de comprobantes de compra.
- Colocación de alarmas, precintos y demás elementos de seguridad en los productos.
- Apertura y cierre de caja en cada turno.
- Apertura y cierre del local y encendido y apagado de equipos y sistemas de seguridad.
- Supervisión del orden, la limpieza y la seguridad en el establecimiento.
- Organización de los productos para su venta y arreglo de escaparates.
- Seguimiento de la satisfacción del cliente para lograr su fidelización.
- Acciones de fidelización del cliente de acuerdo a las indicaciones de la dirección.
- Registro de las ventas realizadas en cada jornada.
- Preparación de pedidos para clientes y gestión de envíos a domicilio.
- Gestión de incidencias y reclamaciones de los consumidores.
- Realización de tareas administrativas y de facturación.
- Mantenimiento de la limpieza y orden del establecimiento.
- Colaboración en la planificación de estrategias de venta.
- Atención al cliente y asesoramiento en la elección de productos.
- Fidelización de clientes y captación de nuevos consumidores.
- Realización de devoluciones y cambios de productos.
- Gestión de inventario y reposición de mercancía en tienda.
- Control de stock y realización de pedidos a proveedores.

- Atención telefónica y resolución de consultas de clientes.
- Mantenimiento del orden y la limpieza del establecimiento en todo momento.
- Participación activa en el logro de los objetivos de venta diarios.
- Atención a las necesidades y deseos de la clientela para recomendar los mejores productos o soluciones en cada caso.
- Servicio amable y personalizado al cliente para lograr la venta y su fidelización.

Auxiliar de vigilante de seguridad, 07/2022 - 07/2022**Learning formacion securtech sociedad lim - Almería, AL**

- Asistencia in situ a las fuerzas de seguridad y salud en caso de incidentes.
- Resolución de problemas con técnicas físicas o verbales apropiadas para cada caso.
- Identificación y respuesta a actividades sospechosas de manera oportuna.
- Actualización de registros y generación de informes con detalles de las actividades de seguridad y los incidentes ocurridos.
- Vigilancia diurna y nocturna de lugares tanto públicos como privados.
- Desalojo de personas no autorizadas escoltándolas hasta afuera de las instalaciones.
- Cumplimiento continuo de las tareas a cargo desde el comienzo al fin del turno.
- Cuidado y protección de la integridad de bienes y personas dentro de las instalaciones.
- Intervención en cualquier labor de auxilio y asistencia, así como colaboración activa con los servicios de protección civil.
- Verificación de identidad, control de accesos de personas, y entrega de distintivos a visitantes.
- Acotamiento del recinto.
- Control de la entrada y salida del recinto.
- Aviso a seguridad en caso de incidente.
- Control de masas.
- Control de zonas restringidas.
- Guía hacia los clientes.
- Coordinación con fuerzas de seguridad en caso de emergencia.
- Rondas de inspección y prevención de riesgos.
- Revisión y actualización de protocolos de seguridad.
- Comunicación con personal interno y externo en temas de seguridad.
- Identificación y seguimiento de situaciones sospechosas.
- Apoyo en la organización y seguridad de eventos.
- Colaboración en la elaboración de planes de emergencia.

Cocinera , 01/2023 - Actual**Sibuya Urban Sushi Bar - Cádiz, CA**

- Elaboración de platos, salsas, aliños y postres de acuerdo a las

indicaciones del establecimiento.

- Supervisión del cumplimiento de las normas de calidad sanitaria y salud alimentaria.
- Verificación de las caducidades y control de la correcta rotación de los productos.
- Preparación de almuerzos, cenas y especialidades de carta.
- Formación y gestión del personal de cocina a cargo para mejorar sus capacidades.
- Correcto uso de los insumos y las materias primas para la elaboración de los platos.
- Verificación del funcionamiento del equipamiento de cocina y reporte de cualquier anomalía.
- Almacenamiento de los alimentos con su respectivo rotulado de producción y vencimiento.
- Mantenimiento y limpieza de las herramientas y utillaje de cocina.
- Asistencia permanente al jefe de cocina y asunción de responsabilidades en su ausencia.
- Lectura de las comandas y organización de los platos según su tiempo de preparación.
- Medición y pesaje de las porciones de insumos necesarios para la preparación de los platos.
- Cumplimiento de los estándares de calidad del establecimiento.
- Mise en place, preparación de comida, condimentación y presentación de platos.
- Control de la conservación y el aprovechamiento de los productos disponibles.
- Control de la higiene del personal a cargo y de la cocina.
- Producción de platos siguiendo recetas estandarizadas o utilizando recetas propias.
- Organización y planificación de la producción en función de la demanda y las necesidades del negocio.
- Atención y resolución de quejas y sugerencias de los clientes, buscando su satisfacción y fidelización.
- Investigación y desarrollo de nuevas técnicas y tendencias culinarias, aplicándolas en la cocina.
- Mantenimiento de la higiene y limpieza en la cocina, cumpliendo con las normativas de seguridad alimentaria.
- Formación y capacitación de personal nuevo, compartiendo conocimientos y técnicas culinarias.
- Colaboración con otros departamentos, como sala y bar, para garantizar un servicio integral y eficiente.
- Elaboración de platos especiales para clientes con necesidades dietéticas específicas.
- Preparación y presentación de platos siguiendo recetas y estándares de calidad establecidos.
- Implementación de sistemas de control de calidad, asegurando la excelencia en la oferta gastronómica.
- Coordinación y supervisión del trabajo en equipo, delegando tareas y responsabilidades.

- Control y gestión de inventario, realizando pedidos y supervisando la calidad de los productos.
- Utilización de diferentes métodos y técnicas de cocina según el tipo de preparación.
- Cumplimiento de los estándares de higiene y seguridad para la manipulación de alimentos.
- Control de los platillos preparados antes de que se los sirva al cliente.
- Preparación de gran variedad de platillos, salsas y postres.
- Supervisión del personal de cocina para asegurar la calidad del trabajo.
- Elaboración de platos para personas con dietas especiales, como celíacos y veganos.
- Capacitación de nuevos talentos y apoyo constante al equipo de cocina.
- Rotación de los productos e ingredientes utilizados en las recetas.

Camarera de restaurante, 01/2024 - Actual

Sibuya Urban Sushi Bar - Cádiz, Cádiz

- Recogida y limpieza de mesas conforme a los procedimientos establecidos.
- Anotación de los pedidos de los clientes y traslado a cocina de forma precisa y puntual.
- Atención a las mesas asignadas para garantizar un servicio de calidad y eficaz.
- Realización de las tareas de apertura asignadas como armado de mesas y limpieza de espacios.
- Entrega de la cuenta a los clientes, gestión del cobro y entrega de comprobante.
- Mantenimiento del restaurante y sus equipos limpios y ordenados.
- Traslado de platos desde la cocina o bar hasta las mesas asignadas.
- Resolución de dudas y asesoramiento a los clientes sobre todo lo relativo al servicio.
- Preparación de las mesas y disposición de la vajilla, platos, servilletas y elementos decorativos.
- Coordinación con cocina para garantizar tiempos de servicio.
- Resolución de quejas y reclamaciones de clientes.
- Seguimiento de normas de higiene y seguridad alimentaria.
- Atención a clientes con necesidades especiales o alergias.
- Colaboración en la promoción y marketing del restaurante.
- Montaje y desmontaje de mesas y salones.
- Preparación de cócteles y bebidas según carta.
- Gestión de reservas y asignación de mesas.
- Atención y servicio al cliente en mesa y barra.
- Mantenimiento de la limpieza y orden en el área de trabajo.
- Cobro y manejo de caja registradora y TPV.
- Servicio de alimentos y bebidas de manera ágil y rápida.
- Resolución de problemas y quejas de clientes.

- Recepción, acomodo y despedida de los clientes.
 - Atención al cliente en el sector asignado, asegurando un servicio de calidad.
 - Colaboración con el equipo de cocina.
 - Preparación de las mesas y la sala en cada turno.
 - Gestión del inventario y reposición de suministros.
 - Recogida de mesas y preparación para su uso por nuevos clientes.
 - Mantenimiento de un ambiente limpio y organizado.
 - Toma eficiente de los pedidos de bebidas y comida.
 - Ejecución del servicio de manera cualificada, autónoma y responsable.
 - Atención de preguntas y solicitudes de los clientes con cortesía.
 - Entrega de la cuenta al cliente y procesamiento del cobro en efectivo o tarjeta.
 - Reposición de cubiertos y platos.
 - Recorrida por el salón para verificar la satisfacción de los clientes.
 - Cumplimiento estricto de las normas de higiene y manipulación de alimentos.
 - Entrega de la comanda a la cocina e ingreso del pedido en el sistema.
 - Recomendaciones sobre el menú y la carta de bebidas.
 - Limpieza y organización diaria de las zonas de servicio a clientes.
 - Preparación de las mesas y limpieza de estas al final de cada servicio.
 - Servicio de alimentos y bebidas en mesa y barra.
 - Preparación de bebidas sin alcohol, como cafés, infusiones y zumos.
 - Cobro en efectivo y con TPV de las comidas y bebidas servidas.
 - Colaboración con el equipo de trabajo para ofrecer un excelente servicio.
 - Recepción amable y atención cordial a los clientes en todo momento.
 - Asesoramiento a los clientes sobre las opciones ofrecidas en la carta.
 - Cumplimiento de todas las normas de seguridad e higiene del establecimiento.
 - Toma de pedidos de los clientes y comunicación al personal de cocina.
-

INFORMACIÓN ADICIONAL

En mi tiempo libre

En mi tiempo libre me dedico a cuidar mis animales .El resto del día lo dedico a cocinar, limpiar y ordenar, leer, pasear y hacer deporte tales como cardio y el baile.

Otras de mis aficiones menos frecuentes, pero no menos importantes que realizo son dibujar y patinar.

Pero mis favoritas son montar en bicicleta y pasar tiempo con mi

familia, y sobre todo
ayudarles en casa.

En el trabajo.

Soy una persona alegre y con ganas de trabajar.

Disciplinada pero abierta a aprender y escuchar consejos para
mejorar.

También se gestionar la organización del tiempo para aumentar la
productividad,

trabajar en equipo y soy muy activa, siempre encuentro algo que
hacer en momentos

donde parece que está todo hecho

Me gusta tenerlo todo bien organizado y ordenado.

Otras de mis facultades es que soy paciente y se lidiar con situaciones
de estrés,

buscando siempre la mejor opción tanto para trabajadores como
clientes.

COMPETENCIAS DIGITALES

Nociones básicas sobre manejo de Word, pdf, tics y MicrosoftWord
