

JORGE UREÑA ROLDÁN

Profesional de Atención al Cliente y Comercio

+34 696 603 565 | jorge.ure.rol@outlook.com | Granada, Andalucía

RESUMEN PROFESIONAL

Profesional proactivo y versátil con sólida experiencia en atención al público, control de inventarios y gestión de stock. Gracias a mi trayectoria en el sector comercio y la hostelería, poseo una gran capacidad para trabajar bajo presión, resolver incidencias con agilidad y garantizar la fidelización del cliente. Busco aportar mi adaptabilidad, energía y dotes organizativas en el sector de la gran distribución y el consumo, garantizando siempre la mejor experiencia de compra.

EXPERIENCIA LABORAL

Carnicería Ureña | Dependiente de Carnicería

Abril 2023 – Agosto 2025

- Incrementé la fidelización de la clientela atendiendo a un promedio de 70 clientes diarios, ofreciendo un trato excelente y asesoramiento experto en productos cárnicos.
- Garanticé el 100% de cumplimiento en normativas de seguridad alimentaria, controlando de manera estricta la cadena de frío, la higiene del área de trabajo y el correcto envasado al vacío.
- Optimicé la gestión de inventario, asegurando una disponibilidad de producto superior al 95% mediante una coordinación eficiente con proveedores y realizando inventarios periódicos.

TmDigital | Técnico Instalador

Marzo 2022 – Marzo 2023

- Garanticé la conectividad óptima de los clientes logrando un 95% de instalaciones exitosas en el primer intento, mediante la realización de cableado estructurado y conexiones en redes de datos y telefonía.
- Minimicé el tiempo de inactividad de los sistemas resolviendo un promedio de 4 incidencias diarias de mantenimiento.
- Mejoré la gestión de recursos manteniendo una exactitud del 95% en el stock, a través de un control diario y exhaustivo del inventario de materiales.
- Aseguré el correcto funcionamiento del 100% de las nuevas instalaciones, realizando pruebas de rendimiento con equipos especializados antes de la entrega final.

Café Bar Alhambra | Camarero

Junio 2020 – Agosto 2020

- Agilicé los tiempos de servicio gestionando un volumen de hasta 15 mesas por turno, mediante la toma eficiente de comandas y una comunicación directa y precisa con cocina.
- Mantuve un flujo de trabajo ininterrumpido durante los picos de mayor afluencia, encargándome de la rápida recogida, preparación y montaje de las mesas según los estándares de calidad.

EDUCACIÓN

CES Ramón y Cajal | Técnico en Instalación de Telecomunicaciones 2020 – 2022

HABILIDADES Y COMPETENCIAS

- **Atención al Cliente y Ventas:** Trato excelente y personalizado, orientación a la satisfacción del cliente, asesoramiento en mostrador y alta capacidad para trabajar bajo presión en picos de afluencia.
- **Técnicas de Producto Fresco:** Manipulación de alimentos, estricto control de la cadena de frío, cumplimiento de normativas de higiene y seguridad alimentaria, manejo experto de maquinaria de corte y envasado al vacío.
- **Operativas y Logística:** Gestión de stock e inventarios, reposición eficiente, reducción de roturas de stock, control de calidad del producto y mantenimiento del orden en el área de trabajo.
- **Transversales:** Polivalencia, rápida adaptabilidad a nuevas tareas, trabajo en equipo y resolución ágil de incidencias diarias.

IDIOMAS

- Español: Nativo.
- Inglés: Nivel Intermedio-Alto (Competencia profesional B2, Certificado oficial B1)