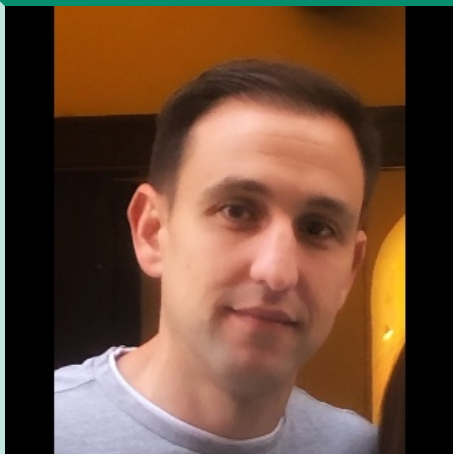




Francisco Sánchez Nieto

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. Gerente de distribución y logística con experiencia en la gestión de cadenas de suministro. Habilidades comprobadas de liderazgo y resolución de problemas para la mejora continua de los flujos de trabajo. En busca de un puesto en un entorno dinámico y desafiante.

CONTACTO



Sanz de andino N 2 A 30300
Cartagena Murcia



660058354



fran0589@gmail.com

APTITUDES

- Trabajo en equipo
- Responsabilidad y puntualidad
- Atención al cliente
- Buen nivel de Office
- Organización del trabajo
- Dotes de negociación
- Análisis de datos
- Fomento de espíritu de equipo

FORMACIÓN

Bachillerato , 06/2007

Colegio salesianos - Cartagena , Murcia

HISTORIAL LABORAL

Comercial de ventas

06/2015 - Actual

Exclusivas Carthago SAL - Cartagena , Murcia

- Orientación a los clientes durante todo el proceso de venta.
- Venta de los productos, accesorios y servicios relacionados, generando una experiencia de compra positiva.
- Exhibición y acomodo de los productos en la tienda de forma atractiva y organizada.
- Información a los clientes sobre descuentos, promociones y ofertas disponibles.
- Apoyo en las devoluciones y atención a los problemas y quejas planteados por los clientes.
- Gestión y desarrollo de cartera de clientes en distintas zonas geográficas.
- Negociación de contratos y cierre de acuerdos comerciales.
- Elaboración de propuestas comerciales ajustadas a las necesidades del cliente.

Encargado de almacén

06/2009 - 06/2015

Exclusivas Carthago SAL - Cartagena , Murcia

- Inventariado, clasificación y etiquetado del material almacenado.
- Control de entradas y salidas de productos del almacén con la correcta documentación.
- Supervisión de la limpieza y mantenimiento del orden en las instalaciones.
- Supervisión de la carga y descarga de materiales, cumpliendo las condiciones de seguridad.
- Supervisión y coordinación del equipo de trabajo a cargo.
- Recepción, verificación y registro de pedidos con la ayuda de soluciones de rastreo.
- Control de las operaciones a cargo y generación de reportes para la gerencia.
- Organización de inventarios periódicos para garantizar la precisión en el stock.

- Gestión de incidencias relacionadas con el inventario, incluyendo pérdidas y averías.
- Optimización de la distribución del espacio en el almacén para mejorar el almacenaje.
- Coordinación del equipo de trabajo para asegurar la eficiencia en las operaciones del almacén.
- Coordinación de la carga y descarga de mercancías, asegurando el trato adecuado de los productos.
- Supervisión de la recepción, almacenaje y despacho de mercancías.

Camarero

09/2009 - 09/2021

Restaurante el paraíso - Cartagena , Murcia

- Servicio de alimentos y bebidas de manera ágil y rápida.
- Mantenimiento de un ambiente limpio y organizado.
- Toma eficiente de los pedidos de bebidas y comida.
- Preparación de las mesas y la sala en cada turno.
- Atención al cliente en el sector asignado, asegurando un servicio de calidad.
- Recepción, acomodo y despedida de los clientes.

Mozo almacén

09/2008 - 08/2009

Marnys - Cartagena , Murcia

- Paletizado de las mercancías llegadas al almacén, y almacenaje en la ubicación establecida.
- Mantenimiento de la limpieza y el orden en el almacén.
- Carga y descarga de mercancías, y manipulación de cargas bajo la dirección de personal técnico.
- Utilización de la carretilla y demás maquinaria para la movilización de las cargas.
- Colaboración con otros miembros del personal de almacén para el desarrollo de tareas conjuntas.
- Preparación de mercancía para su despacho y escaneo de envíos para que lleguen al destino correcto.

Camarero

06/2006 - 08/2009

Meson la terraza - Cartagena , Murcia

- Servicio de alimentos y bebidas de manera ágil y rápida.
- Mantenimiento de un ambiente limpio y organizado.
- Toma eficiente de los pedidos de bebidas y comida.
- Preparación de las mesas y la sala en cada turno.
- Recogida de mesas y preparación para su uso por nuevos clientes.
- Atención al cliente en el sector asignado, asegurando un servicio de calidad.
- Recepción, acomodo y despedida de los clientes.
- Colaboración con el equipo de cocina.
- Reposición de cubiertos y platos.