

ID-60304 ANDREA



Edad: 32 (1990)



Universidad Cardenal Herrera. UCH CEU.
Grado de Medicina Veterinaria. Por finalizar.
Centro educativo Sa Real.
Bachillerato Ciencias Salud.

GESTORA COMERCIAL, MAKRO AUTOSERVICIOS. Valencia 3 AÑOS

Gestión comercial en multinacional dedicada a la venta exclusiva del canal HORECA. Mis labores principales son: captación de clientes, fidelización de estos, comercialización, negociaciones de precio, venta al detalle, solución de incidencias, consecución de objetivos, trabajar con diferentes Kpi's, etc... Cartera de unos 1200 clientes en la zona de Valencia capital.

ATENCIÓN CLIENTES, REAL IBIZA INMOBILIARIA. Ibiza 7 AÑOS

Sector inmobiliario. Alquiler turístico de lujo. Captación de clientes y de propietarios. Negociación de precios. Gestión integral del servicio de alquiler, check in/out. Propuesta de objetivos, prospección, formación a la plantilla, gestión administrativa. 2 personas al cargo. Únicamente en los meses de verano.

COCINERA, VEGANS VURGER S.L. Valencia 1 AÑO

Restaurante vegano. Encargada en cocina. Trabajos en plancha y freidoras. Preparación de alimentos y control de stock. Supervisión de los protocolos de appcc, relación con los proveedores. Formación de nuevos empleados. Limpieza y realización de pedidos. Apertura/cierre de caja. 5 personas al cargo.

COCINERA, MESTRE EIVISSA S.L. Ibiza 1 AÑO

Restaurante de unas 80 mesas. Realización del menú diario. Preparación, elaboración de platos sencillos. Plancha y freidora. Cuarto frio. Dos personas al cargo. Realización de pedidos, inventarios, etc.

ENCARGADA CAFETERÍA, BAR MIQUETES. Ibiza 3 AÑOS

Comencé como camarera de barra y al cabo de los meses me cambiaron a otra cafetería como encargada. Formación empleados. Pedidos para cocina y cafetería. Realización de pagos a proveedores. Arqueo caja. Realización de horarios. Supervisión de los empleados. Personas bajo cargo: 5.

INFORMACIÓN DE INTERÉS

He realizado funciones tanto de camarera de sala, barra, planchista y friegue. Me encuentro especialmente cómoda en la cocina y en la barra. Busco un trabajo donde el ambiente laboral sea bueno. Con horario seguido. Para todo el año. 2 días libres, entiendo que en verano dado el volumen de trabajo, sea únicamente uno. No hay problema. Sueldo por encima de convenio.



PRESENTACIÓN

Me considero una persona responsable y trabajadora, con habilidades sobre la dirección y organización de equipos. Acostumbrada a trabajar bajo presión. Alegre y buena compañera de equipo. Mi lema: "siempre sonriente".

- ACCIÓN FORMATIVA SERVICIO A MESA Y BUFFET.
- A. FORMATIVA RIESGOS LABORALES DE RESTAURACIÓN.
- A. FORMATIVA EN FORMACIÓN BÁSICA DE SEGURIDAD EN HOSTELERIA
- A. FORMATIVA. BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES EN RESTAURACION.
- MANIPULADOR DE ALIMENTOS,
- CURSO OPTIMIZACIÓN DE LA GESTIÓN DE LOS HOTELES.
- MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
- CURSO EN GESTIÓN DEL BAR Y CAFETERÍA.
- CURSO CONTROL DE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS.

En caso de necesitar algún tipo de documentación para justificar tanto la experiencia como los estudios, puedo aportarlos sin ningún problema.