

- ANÓNIMO

Dirección web: <http://carinaanguema.micvweb.com>

Ciudad: valencia CP: 46018(valencia) País: España

EXPERIENCIA:

5/2008 - 10/2008 Empresa: Al Pan Jamon

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Realizaba las funciones basicas que realiza una camarera limpiar el local, tomarle la comanda a los clientes, servirlos, cobrarlos, reponer las neveras .

Ciudad: Valencia País: España

2/2009 - 9/2009 Empresa: Mi Piacce

Sector Empresarial: Atención al cliente

Area Profesional:Atención al cliente,Comercio minorista,cosmética

Descripción del puesto: Hacia de dependienta, repona la ropa, la colocaba adecuadamente en los percheros, arreglaba el esparate, asesoraba a los clientes en las prendas k llamaran su atencion

Ciudad: Albacete País: España

6/2010 - 12/2012 Empresa: Bar Restaurante Georgie

Sector Empresarial: Hosteleria, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Hacia las mismas funciones que en el puesto de Al Pan Jamon que son de camarera

Ciudad: valencia País: España

8/2013 - 5/2014 Empresa: Discoteca Angels

Sector Empresarial: Atención al cliente

Area Profesional:Atención al cliente,Comercio minorista,cosmética

Descripción del puesto: Hacia de recepcionista, relaciones publicas y a veces de camarera tambien

Ciudad: Valencia País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

5-2014Actualmente me estoy preparando para el acceso a la universidad para mayores de 25 para derecho

Graduado Escolar / ESO / Primaria

Otra no especificada

A parte de esos estudios, he realizado un curso de camarera de sala en el centro de formacion La Alival parte teorica y con grupo CLECE las practicas cafeteria Bellas Artes situada dentro de la Universidad Politecnica de Valencia

Centro: Abastos- EPA Serrano Morales

Ciudad: valencia (España)

10-2014Curso Camarera de Sala

Otro no especificado

Hostelería

mecanica de servicio, servicio de mesas en el restaurante, servicios especiales a la francesa, a la rusa y de quesos , terminos basicos de restaurante, organizacion en el area de restaurante, instalaciones y servicios, la maquinaria y su funcion, herramientas e instrumentos del comedor, limpieza, montaje y transporte de menaje. Las brigadas y sus funciones. Tecnicas de bar y cafeteria, servicio de barra y mesa, repaso, recogida y cierre del local, etc

Centro: La Alival
Ciudad: Valencia (España)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Camarera de sala
Hostelería

Centro de Estudios: La Alival

Información adicional: En el curso aprendi muchas mas cosas que debe saber una buena camarera, como llevar los platos en la mesa, tomar la comanda, recibir y despedir a los clientes, asesorarlos cuando tengan dudas sobre lo que quieren comer, servicio de vinos, cafes, donde se coloca la cuberteria, la critaleria sobre l

Curso de Manipulador de Alimentos
Hostelería

Centro de Estudios: La Alival

Información adicional: Reglamento de manipuladores de alimentos, responsabilidades de las empresas, vias de contaminacion de los alimentos, enfermedades causadas por alimentos, peligros biologicos y sus toxinas, practicas correctas de higiene. Compra y recepcion de materia prima, almacenamiento, conservacion, envasado, et

IDIOMAS:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Avanzado

Comentarios: si quieren me hacen una prueba en el caso de que surgiese una entrevista

Centro de Estudios: ninguno

Título: ninguno pero hablo, escribo y entiendo perfectamente el ingles porque estuve trabajando por mas de dos an os en un sitio donde casi todos los clientes eran del habla ingles

Idioma: Italiano Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios: si quieren me hacen una prueba en el caso de que surgiese una entrevista

Título: ninguno pero hablo y entiendo el italiano porque tengo una amiga italiana que vive en italia con su hija y pasan los veranos aqui conmigo

Idioma: Valenciano Nivel: Nivel Avanzado

Comentarios: El valenciano lo he aprendido en el colegio y en el instituto porque he estudiado aqui desde primaria y el valenciano es obligatorio

Título: nivel elemental

Idioma: Francés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios: Tengo que reconocer que en el instituto se me daba bastante mejor que ahora porque aunque lo entiendo y lo hablo poco no es tanto como me gustaria porque no tengo con quien practicar

Centro de Estudios: santo calize y Jordi de Sant Jordi

Título: el nivel adquirido en el colegio y en el instituto

OBJETIVOS PROFESIONALES:

mi objetivo es encontrar trabajo en una de las areas que he descrito anteriormente porque me gustan y desearia compaginarlo con mis estudios

CUALIDADES:

Amable, Cariñoso/a, Colaborador, Comprometido/a, Creativo/a, Decidido/a, Eficiente, Enérgico/a, Entregado/a, Fiable, Flexible, Fuerte, Gracioso/a, Honesto/a, Inteligente, Organizado/a, Persuasivo/a, Responsable, Seguro/a, Sociable, Trabajador/a

INTERESES:

Béisbol, Ciclismo, Cine/Películas, Literatura/Historia, Música Pop/R&B, Música Variada, Naturaleza, Política, Viajar/Turismo

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com/carinaonguema>

- ANÓNIMO

Curriculum generado con <http://www.micvweb.com>
