

- ANÓNIMODirección web: <http://susananc.micvweb.com>Ciudad: Madrid CP: 28027(Madrid) País: España

EXPERIENCIA:

9/0 - 12/Actual Empresa: Comfortel Atrium

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Camarera de pisos

arreglo de habitaciones y zonas comunes

Ciudad: Madrid País: España

10/1984 - 5/1985 Empresa: eurobuilding

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Camarera de pisos

Arreglo de de habitaciones y zonas comunes en alojamientos

Ciudad: Madrid País: España

2/1987 - 12/1988 Empresa: Makro

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Cajera, preparacion de bufete y atención al cliente

Ciudad: Madrid País: España

1/1988 - 12/1991 Empresa: Pastelerías Mallorca

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Oficial de primera de producto terminado.

Preparación y presentación de todo tipo de alimentos y repostería en fabrica para su posterior venta en tiendas y todo tipo de eventos

Ciudad: Madrid País: España

11/1997 - 8/2013 Empresa: Palacio Municipal de Congresos

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Cocinera

Preparación de todo tipo de eventos relacionados con la hostelería cafés,comidas y cenas de empresa, banquetes, cenas de gala, cócteles, galas de televisión, conciertos congresos

Encargada de dirigir un equipo humano y del buen funcionamiento de la cocina de la cafetería, así como formar,organizar y dirigir al personal de catering personal extra y fijo

Ciudad: Madrid País: España

12/2015 - 2/2015 Empresa: Hotel Eurostar Tower

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Supervisora, gobernanta: Supervisión, puesta punto, de habitaciones, zonas nobles, offices, carros, y el adecuado uso de productos y material. Así como de la uniformidad y buen desarrollo de trabajo de las camareras. Contacto constante con coordinador y reporte de habitaciones limpias.

Ciudad: Madrid País: España

2/2016 - 5/2015 Empresa: Hotel Trip Alcala
Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo
Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Subgobernanta: Reparto de trabajo a las camareras apertura y cierre . supervisión de habitaciones y zonas comunes, office, control de lencería, pedidos a lavandería, proveedores amenites y mini bar. Así como de la uniformidad y buen desarrollo del trabajo de las camareras. Contacto directo con recepción y dirección, reportes de habitaciones limpias

Ciudad: Madrid País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

6-1982Tecnico medio administrativo

FP1 (Formación Profesional)

Administración y Dirección de Empresas

Mecanografía, taquigrafía, informática, contabilidad y todos los conocimientos derivados de la rama que curse.

Centro: Centro de estudios Iberia

Ciudad: Madrid (España)

6-2010Cocina

Otro no especificado

Hostelería

Centro: Escuela de hostelería y turismo (España)

7-2010Repostería

Otro no especificado

Hostelería

Centro: Hostelería y turismo

Ciudad: Madrid (España)

11-2010La tapa nuevas tendencias

Otro no especificado

Hostelería

Centro: Escuela de hostelería y turismo

Ciudad: Madrid (España)

6-2011Cocina Regional, nacional e internacional

Otro no especificado

Hostelería

Centro: Escuela de Hostelería y Turismo

Ciudad: Madrid

7-2014Certificado de profesionalidad de operaciones básicas de pisos en alojamientos

FP1 (Formación Profesional)

Turismo y Otros Servicios

Aprovisionamiento de organización del oficio en alojamientos.

Realización de aprovisionamientos control e inventariado de existencias en el área de pisos.

Mobiliario y decoración, mobiliario revestimientos alfombras, cortinas . otros elementos de decoración .

Limpieza y mantenimiento de mobiliario y elementos decorativos.

Iluminación y temperatura en las habitaciones.

Decoración floral.

Equipos maquinas útiles y herramientas . Productos utilizados en la limpieza
Técnicas de limpieza. Productos, técnicas operaciones de puesta a punto -
Aplicación de la normativa de seguridad, higiene y salud en los procesos de preparación y puesta apunto de habitaciones,zonas nobles y áreas comunes.
Atención al cliente en las operaciones de limpieza de pisos en alojamientos.
Montaje de salones para eventos en alojamientos.
Normas de protocolo.
Lavado de ropa en alojamientos.
Planchado y arreglo de ropa en alojamientos

Centro: Escuela de hostelería y turismo, Simone Ortega
Ciudad: Madrid

6-2015Tratamiento de datos de texto y documentacion

Otro no especificado

Informática y nuevas tecnologías

Procesadores de texto y presentaciones de información, tratamiento de datos y hojas de calculo. Transmisión de información por medios convencionales e informáticos.

Centro: Indespre

11-2015Gestion de pisos y limpieza en alojamientos (Certificado de profesionalidad)

FP3 / Grado Superior

Turismo y Otros Servicios

Proceso de gestión de calidad, gestión de departamento del área de alojamientos. decoración y ambientación en habitaciones y zonas comunes en alojamientos,Procesos de lavado y planchado,Procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes, comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo, Gestión de protocolo, organización de servicio de pisos en alojamientos.

Centro: C.D.M. Formacion

11-2016Habilidades directivas:

Otro no especificado

Gestión de Empresas

Gestión de equipos de trabajo, liderazgo comercial, gestión de clientes y morosidad

Centro: Infologistica (España)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Cocina Regional, Nacional e Internacional

Turismo y Otros Servicios

Centro de Estudios: Entre fogones hostelería y turismo

Información adicional: Todo lo derivado de este tipo de cocina.

Reposteria

Turismo y Otros Servicios

Centro de Estudios: Entre Fogones hostelería y turismo

La tapa nuevas tendencias

Turismo y Otros Servicios

Centro de Estudios: Entre fogones hostelería y turismo

Cocina
Turismo y Otros Servicios
Centro de Estudios: Entre Fogones hosteleria y turismo

IDIOMAS:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Principiante
Comentarios:

CUALIDADES:

Colaborador, Comprometido/a, Decidido/a, Eficiente, Honesto/a, Meticuloso/a, Organizado/a, Productivo/a, Responsable, Servicial, Trabajador/a, Versátil

INTERESES:

Cine/Películas, Cocinar, Jardinería, Música Rock, Yoga/Meditación

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Links relacionados: [http://susananc@outlook.com](mailto:susananc@outlook.com)

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

- ANÓNIMO

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