

- ANÓNIMO

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

Ciudad: CP: () País: -

EXPERIENCIA:

12/2013 - 8/2015 Empresa: Control Pisquero Area Profesional:Secretariado

Descripción del puesto: SECRETARIA, CONTROL PISQUERO OVALLE

- Gestión de llamadas telefónicas y correo electrónico.
- Recepción de visitas, ofreciendo en todo momento una atención cuidada y la mejor imagen de la empresa.
- Soporte a socios, directivos y a otros departamentos en aquellas necesidades que pudiesen surgir.
- Organización de reuniones, reservas, visitas y desplazamientos.
- Realización de tareas administrativas corrientes y contabilizaciones simples.

Ciudad: Ovalle País: Chile

8/2016 - 12/2017 Empresa: Restaurante Búfalo Beef Area Profesional:Atención al cliente,Comercio minorista,cosmética

Descripción del puesto: • Respuesta a problemas/consultas de los clientes.

- Mantenimiento del orden y la limpieza en el área de trabajo.
- Atención al cliente ofreciendo en todo momento un servicio de calidad.
- Búsqueda de clientes, incrementando el número de ventas en la medida de lo posible.
- Cumplimiento de las normas y procedimientos establecidos por la empresa.
- Asesoramiento e indicaciones oportunas a los clientes para facilitar el proceso de compra.
- Resolución efectiva de las quejas y los problemas de los clientes

Ciudad: Ovalle País: Chile

1/2018 - 3/2018 Empresa: Búfalo Beef Area Profesional:Comercial - Ventas

Descripción del puesto: • Manejo de la documentación contable relacionada con caja, tales como presupuestos, tickets, cheque

- Mantenimiento de un flujo de caja preciso, registro de todas las transacciones y arqueo diario al finalizar el turno.
- Recepción y verificación de billetes de importes elevados para evitar posibles fraudes.
- Procesamiento rápido y preciso de los pedidos con tarjeta y efectivo.

Ciudad: Ovalle País: Chile

4/2018 - 2/2022 Empresa: Búfalo beef Area Profesional:Dirección - Gerencia

Descripción del puesto: • Coordinación, supervisión y dirección del equipo de sala y cocina formado por 12 personas.

- Control del cumplimiento de las normativas de salud y seguridad del restaurante.
- Control de calidad de los productos y materias primas, y búsqueda de nuevos proveedores.
- Supervisión de la uniformidad, higiene, diligencia y trato al cliente por parte del personal.
- Realización de inventarios, control de mercancías y gestión del aprovisionamiento.
- Elaboración de informes detallados sobre los ingresos y gastos semanales, mensuales y anuales del establecimiento.
- Resolución de incidencias y atención a quejas y reclamaciones.
- Supervisión del tratamiento recibido por el cliente desde su llegada hasta su salida del local.

Ciudad: Ovalle País: Chile

1/2019 - 2/2022 Empresa: Búfalo beef Area Profesional:Administración y Recursos Humanos

Descripción del puesto: PREVENCIÓNISTA DE RIESGOS, RESTAURANT BUFALO BEEF OVALLE

- Realización de inspecciones rutinarias y redacción de informes.
- Asesoramiento sobre sistemas de gestión de riesgos ambientales.

- Identificación de riesgos para la salud.
- Responsable de asegurar un entorno laboral seguro y saludable para los empleados.
- Implementación de la señalización y paneles informativos en las áreas de trabajo.

Ciudad: Ovalle País: Chile

FORMACIÓN ACADÉMICA:

11-2013 Técnico nivel medio en ventas
Graduado Escolar / ESO / Primaria
Economía y Finanzas

Centro: Colegio la Providencia
Ciudad: Ovalle (Chile)

7-2016 Técnico nivel superior Prevención de riesgos
FP3 / Grado Superior
Prevención de Riesgos Laborales

Centro: Instituto Santo Tomás
Ciudad: Ovalle (Chile)

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com>\Nayarethvelasquezaguilera

- ANÓNIMO

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