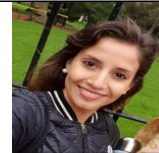


- ANÓNIMODirección web: <http://peleatotere.micvweb.com>

Ciudad: Bahía Blanca CP: B8000(Buenos Aires) País: Argentina

**EXPERIENCIA:**

4/2011 - 12/2014 Empresa: Pelicano Ciudad: Bahía Blanca País: Argentina

1/2015 - 12/2019 Empresa: Lacoste Ciudad: Bahía Blanca País: Argentina

10/2021 - 12/2021 Empresa: Jardin Zen Ciudad: Bahía Blanca País: Argentina

1/2022 - 3/2022 Empresa: YPF Area Profesional: Atención al cliente, Comercio minorista, cosmética

Descripción del puesto: vendedor atención al cliente

Ciudad: Bahía Blanca País: Argentina

4/2022 - 11/2022 Empresa: YPF Descripción del puesto: Atención al cliente, pago de proveedores, control y orden de mercadería.

Ciudad: Bahía Blanca País: Argentina

FORMACIÓN ACADÉMICA:

-2020 Seguridad e Higiene

Diplomado

Prevención de Riesgos Laborales

Prevención de accidentes, incidentes y enfermedades laborales. Preservar la integridad psicofísica de todo el personal. Minimizar, reducir y eliminar todo tipo de riesgos. Implementar medidas preventivas y correctivas en caso que ameriten

Centro: Centro de formación profesional N°405

Ciudad: Bahía Blanca (Argentina)

-2021 Manipulación de alimentos

Diplomado

Otra no especificada

Buenas prácticas de higiene que tiene el personal de una empresa en el sector de alimentación, al mantener un contacto directo con los alimentos. El mismo incluye preparación, transformación, fabricación, almacenamiento y transporte de los mismos.

Centro: Centro de formación profesional N°405

Ciudad: Bahía Blanca (Argentina)

-2022 Coaching Ontológico

Cursando: FP1

Comunicación

Conocimiento del ser. Proceso comunicacional ser, hacer y tener.

Centro: Axon Training

Ciudad: Bahía Blanca (Argentina)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Coaching Ontológico

Comunicación

Centro de Estudios: Axon Training

Enlace al Centro de Estudios: <http://https://axontraining.com>

Seguridad e Higiene

Otra no especificada

Centro de Estudios: Centro de formación profesional N°405 (CFP 405)

Enlace al Centro de Estudios: <http://https://axontraining.com/>

Manipulación de alimentos

Otra no especificada

Centro de Estudios: Centro de formación profesional N°405 (CFP 405)

Enlace al Centro de Estudios: <http://infocfp405@gmail.com>

IDIOMAS:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Principiante

Comentarios:

Idioma: Francés Nivel: No Precisado

Comentarios:

CUALIDADES:

Adaptable, Amable, Analítico/a, Colaborador, Comprometido/a, Comunicativo/a, Creativo/a, Enérgico/a, Entregado/a, Fiable, Flexible, Honesto/a, Intuitivo/a, Organizado/a, Perceptivo/a, Productivo/a, Responsable, Servicial, Sociable, Trabajador/a, Visionario/a

INTERESES:

Astrología, Atletismo, Cine/Películas, Coches/Motos, Cocinar, Gimnasio/Aerobic, Jardinería, Montañismo, Música Variada, Naturaleza, Senderismo/Acampadas, Servicios Sociales Voluntarios, Viajar/Turismo, Yoga/Meditación

DISPONIBILIDAD:

Estoy dispuesto a viajar

, No estoy dispuesto a trabajar en el extranjero

, No estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

RECOMENDACIONES:

Nombre y apellidos: Adrian Lliteras

Profesión: Gastronomico

Recomendación:

Nombre y apellidos: Karina Capozio

Profesión: Administrativa

Recomendación:

Nombre y apellidos: Ariel Aizenberg

Profesión: Gastronomico

Recomendación:

ENLACES WEB RELACIONADOS:

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

- ANÓNIMO

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