

- ANÓNIMODirección web: <http://1321844.micvweb.com>Ciudad: CP: () País: -

EXPERIENCIA:

6/2015 - 9/2016 Empresa: camping Rio Turia bugarra Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Gestión de stock, realización de pedidos, control del cobro y apertura y cierre de caja. Mantenimiento del área de trabajo según los estándares de orden y limpieza determinados por la gerente. Preparación de mise en place para realizar el servicio. Recibimiento y acomodación de los clientes para maximizar la capacidad del restaurante. Información y asesoramiento a los clientes y comensales sobre las opciones de comida y bebida más adecuadas en función a los gustos, las preferencias y las sugerencias del día.

6/2017 - 9/2017 Empresa: La Jijonenca Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Mantener una comunicación fluida con los clientes para tomar nota de preferencias y restricciones dietéticas y ofrecer recomendaciones sobre platos y bebidas. Comunicar con precisión los pedidos de las mesas a la cocina y la zona de bar y retiré los platos a medida que los comensales terminaban sus comidas. Gestionar las expectativas de los huéspedes transmitiendo información óptima sobre los tiempos de espera, las políticas y los especiales

10/2017 - 10/2017 Empresa: bodega taifa Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Feria 9 Octubre Recepción y control de la mercancía entrante para mantenerse al día de la disponibilidad de productos. Limpieza, mantenimiento y orden del espacio del recinto ferial antes de la apertura para dar servicio a amplios grupos de comensales. Atracción y fidelización de clientes(uso lengua extranjera)

12/2017 - 2/2018 Empresa: astorya palace Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Servicios bodas,comuniones y bautizos Mantener una comunicación fluida con los clientes para tomar nota de preferencias y restricciones dietéticas y ofrecer recomendaciones sobre platos y bebidas. Comunicar con precisión los pedidos de las mesas a la cocina y la zona de bar y retiré los platos a medida que los comensales terminaban sus comidas. Gestionar las expectativas de los huéspedes transmitiendo información óptima sobre los tiempos de espera, las políticas y los especiales

ENLACES WEB RELACIONADOS:Dirección web: <http://www.micvweb.com/1321844>

- ANÓNIMOCurriculum generado con <http://www.micvweb.com>
