

**- ANÓNIMO**

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

Ciudad: Jerez de la Frontera CP: 11407(Cádiz) País: España



---

**EXPERIENCIA:**

10/2005 - 9/2006 Empresa: Bricocinas Peliron Grupo Bricocinas

Sector Empresarial: Administración/Oficina

Area Profesional:Administración y Recursos Humanos

Descripción del puesto: Dependienta, atención al cliente, recibiendo mercancías y la contabilidad.

Ciudad: Jerez de la Frontera País: España

-----

10/2006 - 4/2007 Empresa: Cocinas olivar

Sector Empresarial: Administración/Oficina

Area Profesional:Administración y Recursos Humanos

Descripción del puesto: Dependienta, atención al cliente, recibiendo mercancías, haciendo pedidos y la contabilidad

Ciudad: Jerez de la Frontera País: España

-----

3/2008 - 8/2008 Empresa: Cocinas olivar

Sector Empresarial: Atención al cliente

Area Profesional:Otros servicios profesionales

Descripción del puesto: Dependienta, atención al cliente, recibiendo mercancías, haciendo pedidos.

Ciudad: Jerez de la Frontera País: España

-----

11/2010 - 1/2011 Empresa: Pub Raices

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Camarera en la barra, sirviendo copas, café, sirviendo en mesas, servicio de degustación de comida

Ciudad: Jerez de la Frontera País: España

-----

3/2012 - 6/2012 Empresa: Escuela de Hostelería de Jerez

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Realizando elaboraciones, realizando pre elaboraciones, cortando verduras, limpiado y emplatado de carnes y pescados. Practicas de cocinera 70 horas.

Ciudad: Jerez de la Frontera País: España

-----

5/2013 - 5/2013 Empresa: Millennium zcech republic. Circuito de jerez

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Realizando elaboraciones, realizando pre elaboraciones, cortando verduras, reponiendo alimentos, limpiado y emplatado de revueltos, carnes, pescados y pasta.

Ciudad: Jerez de la Frontera País: España

-----

7/2013 - 7/2013 Empresa: Petri, S.A. H. Melia

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Mise place, desbarasar, repaso de cubertería, cristalería y loza, servir café, bebidas y platos de comida.

De práctica.

Ciudad: chiclana de la frontera País: España

-----

9/2013 - 1/2014 Empresa: Carrefour

Sector Empresarial: Atención al cliente

Area Profesional:Atención al cliente,Comercio minorista,cosmética

Descripción del puesto: Cajera\_Atención al cliente y manejo de TPV.

Ciudad: Jerez de la Frontera País: España

-----

7/2014 - 1/2015 Empresa: Carrefour

Sector Empresarial: Atención al cliente

Area Profesional:Atención al cliente,Comercio minorista,cosmética

Descripción del puesto: Cajera\_Atención al cliente y manejo de TPV.

Ciudad: Jerez de la Frontera País: España

-----

---

## FORMACIÓN ACADÉMICA:

6-2001Graduada en Educación Secundaria

Graduado Escolar / ESO / Primaria

Genérica no específica

Centro: I.E.S. Seritium.

Ciudad: Jerez de la Frontera (España)

-----

6-2003Técnica de Formación profesional en Laboratorio de Imagen

FP2 / Grado Medio

Otra no especificada

Fotografía y photoshop

Centro: I.E.S. La Granja.

Ciudad: Jerez de la Frontera

-----

## FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Certificado de profesionalidad de servicio de restaurante

Hostelería

Centro de Estudios: la Escuela de Hostelería de Jerez

Información adicional: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. Servicio en restaurante.Servicio en vino.Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente. Servicios especiales en restauración.Inglés profesional para servicios de restauración.

-----

Certificado de profesionalidad de cocina

Hostelería

Centro de Estudios: la Escuela de Hostelería de Jerez

Información adicional: • Modulo 1: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

- Modulo 2: Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.
- Modulo 3: Praelaboración y conservación de alimentos.
- Modulo 4: Técnicas culinarias.

- Modulo 5: Productos Culinarios.

-----  
técnico en emergencias sanitarias  
Ciencias de la Salud  
Centro de Estudios: la Cruz roja  
Información adicional: 300 horas

-----  
Curso de primeros auxilios  
Ciencias de la Salud  
Centro de Estudios: la Cruz roja  
Información adicional: 100 horas

-----  
Carrera Técnica Diseño y Multimedia  
Informática y nuevas tecnologías  
Centro de Estudios: Centro de formación System  
Información adicional: 2 años. CorelDraw 9, PhotoShop 7, PageMaker 6.5, AutoCad 2000, 3D Estudio R3,  
Adobe Premier 5, Director 8, FreeHand 10, QuarkXPress 4

-----  
Curso de Relaciones Laborales  
Otra no especificada  
Centro de Estudios: Centro de formación System  
Información adicional: 150 Horas

---

### **CUALIDADES:**

Adaptable, Amable, Cariñoso/a, Comprometido/a, Comunicativo/a, Eficiente, Fiable, Flexible, Honesto/a,  
Meticuloso/a, Persistente, Preciso/a, Responsable, Trabajador/a

---

### **DISPONIBILIDAD:**

Estoy dispuesto a viajar  
, No estoy dispuesto a trabajar en el extranjero  
, Estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

---

### **ENLACES WEB RELACIONADOS:**

Dirección web: <http://www.micvweb.com/verobenitez>  
Documentos Anexados: <https://micvweb.com/ficheros/1495621.DOC>

---

- ANÓNIMO

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

---