

## - ANÓNIMO

Dirección web: <http://soniafenixbernal36.micvweb.com>

Ciudad: CP: () País: -

---

## EXPERIENCIA:

5/2001 - 11/2002 Empresa: Fundación alcalde Zoilo Ruiz Mateos

Sector Empresarial: Arte y diseño

Area Profesional:Diseño - Creatividad

Descripción del puesto: Conocimientos de:

- Diferentes clases de metales Latón, alpaca, plata, estaño, oro,etc
- Útiles y herramientas.
- Saber vaciar y llenar de pez.
- Dibujo artístico y lineal
- Abultado y repujado y cincelado.
- Manejo de pulidora.
- Saber limar, platear y dorar.
- Montaje de las piezas.
- Soldadura en plata y en estaño.
- Seguridad e higiene en el trabajo.
- Lijar y esmerilar.
- Teórica en historia del arte

Ciudad: Rota País: España

-----

12/2002 - 5/2007 Empresa: Artesanos Roteños

Sector Empresarial: Arte y diseño

Area Profesional:Diseño - Creatividad

Descripción del puesto:

Conocimientos de:

- Diferentes clases de metales Latón, alpaca, plata, estaño, oro,etc
- Útiles y herramientas.
- Saber vaciar y llenar de pez.
- Dibujo artístico y lineal
- Abultado y repujado y cincelado.
- Manejo de pulidora.
- Saber limar, platear y dorar.
- Montaje de las piezas.
- Soldadura en plata y en estaño.
- Seguridad e higiene en el trabajo.
- Lijar y esmerilar.
- Teórica en historia del arte

Ciudad: Rota País: España

-----

12/2007 - 12/2009 Empresa: Inst. Empleo y desarrollo socioeconomico

Sector Empresarial: Arte y diseño

Area Profesional:Educación - Formación

Descripción del puesto: Conocimientos de:

- Diferentes clases de metales Latón, alpaca, plata, estaño, oro,etc
- Útiles y herramientas.
- Saber vaciar y llenar de pez.
- Dibujo artístico y lineal

- Abultado y repujado y cincelado.
  - Manejo de pulidora.
  - Saber limar, platear y dorar.
  - Montaje de las piezas.
  - Soldadura en plata y en estaño.
  - Seguridad e higiene en el trabajo.
  - Lijar y esmerilar.
  - Teórica en historia del arte
- Ciudad: Algeciras País: España
- 

6/2011 - 6/2015 Empresa: Explotaciones Turísticas del Sur

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Servicio a los clientes, toma de comanda y cobro de los mismos.

Prestación de servicio en mesa, recogida y limpieza de las mismas.

Limpieza de mostradores, botelleros, vitrinas, etc. Lavado de menaje y puesta a punto.

Elaboración de horarios y pedidos de economato.

Trinchado de carnes, pescados, servicio a la inglesa

Ciudad: Rota País: España

-----

8/2015 - 9/2015 Empresa: Grupo Hoteles Playa. S.A.

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Toma de comanda, cobro y servicio en bandeja de bebidas.

Recogida y limpieza de servicio en mesa. Montaje de las misma.

Adjunto tlf 902 533 532

Ciudad: Rota País: España

-----

12/2015 - 2/2017 Empresa: María del Rosario Ávila

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Preparación de alimentos, carnes, pescados, ensaladas, bocadillos, postres, etc.

Servicio a los clientes, toma de comandas y cobro de los mismos.

Limpieza de botelleros, plancha, equipo y enseres para la preparación de la comida así como limpieza de cocina y área de preparación de los alimentos.

Reposición de productos, recibido y descarga de productos.

Adjunto tlf de la empresa

María del Rosario. 639 01 84 88

Ciudad: Rota País: España

-----

---

## **FORMACIÓN ACADÉMICA:**

9-1998 Técnico Auxiliar. Hogar

FP1 (Formación Profesional)

Educación

Todo lo relacionado en la educación a los niños.

Iniciación en el dibujo, psicomotricidad, elaboración de fichas para la iniciación en el aprendizaje de numeros, días, meses, colores, etc

Centro: I.F.P.Rota

Ciudad: Rota (España)

---

6-2015 Servicio en restauración

FP1 (Formación Profesional)

Hostelería

Atención al cliente.

Trinchado de carnes, pescados, frutas, marisco.

Montaje y debarace de servicio.

Elaboración de café, copas largas, cóctel, platos vista al cliente.

Servicio de vinos.

Centro: I.P. Fernando Quiñones

Ciudad: Cádiz (España)

---

## **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:**

Manipulador de alimentos de mayor riesgo

Hostelería

Centro de Estudios: I.P Fernando Quiñones

Información adicional: Seguridad alimentaria. Higiene y contaminación de los alimentos.

Buenas prácticas higiénicas del manipulador.

Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones.

Aplicación de sistemas de autocontrol.

Prevención de riesgos laborales en la hostelería.

---

Orfebre

Arte y Humanidades

Centro de Estudios: E.T. Maestro Manuel Guzman Bejarano

Información adicional: - Diferentes clases de metales.

- Herramientas.

- Vaciar y llenar de pez.

- Dibujo artístico y lineal

- Abultado, repujado y cincelado.

- Manejo de pulidora.

- Saber limar, platear y dorar.

- Montaje de las piezas.

- Soldadura en plata y en estaño.

- Seguridad e higiene.

- Lijar.

---

Gestión Empresarial

Gestión de Empresas

Centro de Estudios: E.T. Maestro Manuel Guzman Bejarano

Información adicional: -Empresa, empresario.

-Trabajo, trabajador.

-Salario mínimo y S.S.

- Contrato de trabajo.
  - Trámites para la creación de nueva empresa.
  - Sociedades mercantiles.
  - Inserción al mundo laboral.
- 

#### Alfabetización a la informática

##### Informática y nuevas tecnologías

Centro de Estudios: E.T. Maestro Manuel Guzman Bejarano

Información adicional: - Concepto de informática básica.

- Sistema operativo.
  - Ofimática.
  - Internet.
- 

#### Formador ocupacional

##### Educación

Centro de Estudios: Sicma Andalucía S.L.

Información adicional: -Plan de formación.

- Programación de proceso de enseñanza y aprendizaje.
  - Interacción didáctica.
  - Estrategias de aprendizaje autónomo y orientación.
  - Seguimiento formativo.
  - Diseño de pruebas de evaluación.
  - Evaluación de las acciones formativas.
  - Innovación y actualización docente.
- 

---

### **OBJETIVOS PROFESIONALES:**

Pues para no mentir, me gustaría trabajar en mi oficio orfebre pero, siendo realista, es algo que va decayendo, puesto que, aunque sea patrimonio y cultura en España, no deja de ser lujo .

Hasta hoy, saliendo de el, solo he tocado la hostelería.

Mi objetivo laboral, es, independientemente en la empresa en la que trabaje y sobre todo, sin pisotear a nadie, aprender y dar todo lo posible para:

- 1º Enriquecerme mas como persona y en conocimientos
  - 2º Aspirar a ascender en la empresa.
- 

### **LOGROS Y RESULTADOS:**

En Explotaciones Turísticas del Sur, ejercía como segunda en el Dpt. Esto era a nivel interno, nunca se me modifíco el contrato con esa categoría.

Mi paso por artesanos roteños, fué con una categoría de peón ejerciendo de oficial.

Es absurdo comentarlo puesto que no tengo como demostrarlo pero, a mi, me satisface personalmente hacerlo.

-----

### **CUALIDADES:**

Adaptable, Creativo/a, Organizado/a, Responsable, Seguro/a, Sociable, Trabajador/a

-----

### **INTERESES:**

Bailar, Gimnasio/Aerobic, Música Dance/Electrónica, Viajar/Turismo

-----

**DISPONIBILIDAD:**

Estoy dispuesto a viajar

, Estoy dispuesto a trabajar en el extranjero

, Estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

---

**ENLACES WEB RELACIONADOS:**

Dirección web: <http://www.micvweb.com/soniafenixbernal36>

---

- ANÓNIMO

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

---