

- ANÓNIMODirección web: <http://jamiro65.micvweb.com>Ciudad: CP: () País: -

EXPERIENCIA:

6/2000 - 9/2010 Empresa: MILLENIUM Descripción del puesto: GERENTE EN LA HOSTELERIA
He sido propietario de un bar/cafetería durante 10 años, encargado de barra, y de organizar a los camareros su tarea diaria. Tratando con proveedores para realizar los pedidos. Ha sido junto a la construcción mi segundo oficio y el que más me ha gustado. Tratar con los clientes nunca es fácil, cada persona es de un carácter y siempre hay que mantener las formas y la sonrisa. Para atraer a los clientes, trataba de poner aperitivos a medio día con la consumición y poner buenos precios.

Ciudad: EL VISO País: España

1/2016 - 3/2017 Empresa: COVAP Descripción del puesto: CORTADOR PROFESIONAL DE JAMON EN INDUSTRIA CARNICA COVAP

Durante los 14 meses que estuve en la industria cárnica de COVAP, realicé varios puestos de trabajo. Estuve las dos primeras semanas en la sección del salazón, el trabajo a desempeñar era lavar y lavar las piezas tanto de jamón como las paletas. He desempeñado otros puestos tales como el de deshuesar las piezas de jamón y paleta, tiempo el cual estuve un mes, y al mismo tiempo por las tardes me dio la empresa un curso de formación de cortador profesional de jamón, puesto el cual he estado desempeñando en la empresa durante un año. También realicé trabajos en la industria lechera durante 2 días en la sección de la mantequilla. También realicé trabajos tanto en la sección del etiquetado como en la sección de expediciones.

También desempeñé varios trabajos que la empresa organiza con la finalidad para dar a conocer el jamón ibérico de bellota, eventos tales como el que realicé en el corte inglés de Madrid en el mes de marzo del 2016. El objetivo de este trabajo era dar a conocer nuestro producto estrella que es el jamón ibérico de bellota 100, ofreciendo una degustación a los clientes como 75 aniversario de El Corte Inglés, cliente especial de COVAP. Durante el mes de mayo en la ciudad de Córdoba se realizaron 3 eventos con motivo de las fiestas de mayo que se organizan en la ciudad cordobesa y que son de gran atractivo turístico, el cual motivo significativo para dar a conocer aun mayor el producto estrella de esta empresa. El trabajo a desempeñar en esta ocasión era realizar un servicio de corte de jamón a clientes de la empresa, clientes habituales que le compran a la empresa sus productos ibéricos.

GERENTE EN LA HOSTELERIA

He sido propietario de un bar/cafetería durante 10 años, encargado de barra, y de organizar a los camareros su tarea diaria. Tratando con proveedores para realizar los pedidos. Ha sido junto a la construcción mi segundo oficio y el que más me ha gustado. Tratar con

Ciudad: POZOBLANCO País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

6-1995 TECNICO ADMINISTRATIVO

FP3 / Grado Superior

Administración y Dirección de Empresas

Centro: JEREZ CABALLERO

Ciudad: HINOJOSA DEL DUQUE (España)

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com/jamiro65>

- ANÓNIMO

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