

- ANÓNIMO

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

Ciudad: Tres de Febrero CP: 1678(Buenos Aires) País: Argentina

EXPERIENCIA:

2/2010 - 8/2018 Empresa: Frutería y verdulería Los Chicos

Sector Empresarial: Comercial

Area Profesional:Comercial - Ventas

Descripción del puesto: Atención al público, cajero, repositor de mercadería en góndola, cierre y arqueo de cajas

Ciudad: Mar del Plata País: Argentina

9/2012 - 2/2014 Empresa: Restaurante bar La bodeguita de MdP

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Otros servicios profesionales

Descripción del puesto: Peón de cocina, bacheo, minuterero, encargado del sector postres y ensaladas, ayudante del chef

Ciudad: Mar del Plata País: Argentina

7/2014 - 10/2014 Empresa: Carrefour

Sector Empresarial: Consumo

Area Profesional:Comercial - Ventas

Descripción del puesto: Cajero, repositor, limpieza del local.

Capacidades adquiridas: cierre y arqueo de cajas, uso de Posnet

Ciudad: CABA País: Argentina

10/2016 - 1/2017 Empresa: Hoteles Álvarez Argüelles

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional:Otros servicios profesionales

Descripción del puesto: Peón de cocina, despacho en salón. Me enseñaron a desenvolverme en un ámbito gastronómico con grandes dotaciones de personal

Ciudad: Mar del Plata País: Argentina

FORMACIÓN ACADÉMICA:

-Licenciatura en Administración de Empresas

Cursando: Licenciado

Administración y Dirección de Empresas

Realizando curso de ingreso a la carrera

Centro: UNTREF

Ciudad: CASEROS PDO. 3 DE FEBRERO (Argentina)

12-2009Bachiller en Cs Naturales y Biología

BUP / COU (Bachillerato) / Secundaria

Otra no especificada

Centro: Colegio Luis Federico Leloir

Ciudad: Mar de Plata (Argentina)

2-2013Profesional Gastronómico

FP1 (Formación Profesional)

Otra no especificada

Centro: Instituto gastronómico
Ciudad: Mar de Plata (Argentina)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Curso de liquidación de sueldos
Economía y Finanzas
Centro de Estudios: HILET
Información adicional: Curso básico de liquidación de sueldos

Taller Sushi
Otra no especificada
Centro de Estudios: Instituto gastronómico Internacional
Información adicional: Curso básico de armado y preparación de sushi

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Disponer de mí experiencia en pue de mí empleo. Generar más confianza y obtener más experiencia

CUALIDADES:

Amable, Colaborador, Comprometido/a, Eficiente, Enérgico/a, Fiable, Flexible, Intelectual, Inteligente, Intuitivo/a, Meticuloso/a, Organizado/a, Persistente, Responsable, Sensible, Servicial, Trabajador/a, Valiente, Versátil

INTERESES:

Arte, Cocinar, Ir de Compras, Literatura/Historia, Música Dance/Electrónica, Música Rock, Música Variada, Navegar, Ordenadores/Internet, Teatro/Ballet, Vino y Degustación

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/federicolmauro>

- ANÓNIMO

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