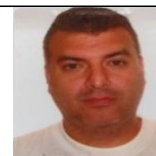


- ANÓNIMO

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

Ciudad: Valencia CP: 46400(Valecia) País: España



EXPERIENCIA:

9/2019 - / Empresa: Restaurante Mar Sala

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Atención al cliente, Comercio minorista, cosmética

Descripción del puesto: Comprobar y rellenar neveras con existencia adecuada. Mantener operativa los grifos y surtidores de cerveza, refrescos y granizados. Limpiar y organizar vinos y licores. Organizar la barra del material necesario para el servicio. Asegurar el stocks de cubos de hielo. Controlar todas las máquinas café, coctelera, licuadora, lavavasos, lavavajilla hacer mantenimiento y revisiones de dichas maquinarias

Ciudad: Valencia País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

10-1991 Bachiller en Ciencias (Proceso de Homologación)

BUP / COU (Bachillerato) / Secundaria

Ciencias Sociales

Bachiller en Ciencias

Centro: Instituto Libertad

Ciudad: Caracas (Venezuela)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Formación Operaciones Básicas de Restaurante y Cocina

Hostelería

Centro de Estudios: Federación Empresarial de Hostelería de Valencia

Información adicional: Acción Formativa de Operaciones Básicas de restaurante y Cocina. Asesorar e informar a los clientes sobre la carta, resolver las posibles dudas que puedan tener sobre lo ofrecido por el restaurante.

Encargarme de proporcionar el servicio, distribuyendo bebidas, alimentos y café encargados por los cl

Certificado Formación en Manipulación de Alimentos

Hostelería

Centro de Estudios: Federación Empresarial de Hostelería de Valencia

Información adicional: Manipulación de Alimentos

Atención al Cliente

Otra no especificada

Centro de Estudios: Fundación FPS

Información adicional: Atención al Cliente

IDIOMAS:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios:

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Tengo disponibilidad para formar parte de un buen grupo humano de trabajo que me permita poder laborar en forma coordinada para el logro de los objetivos comerciales y satisfacción profesional

LOGROS Y RESULTADOS:

Comprometido con la calidad en la atención al cliente, culminación del curso Formación de Operaciones Básicas de Restaurante y Cocina, 300 hrs de modo presencial.

CUALIDADES:

Adaptable, Amable, Analítico/a, Cariñoso/a, Colaborador, Comprometido/a, Comunicativo/a, Decidido/a, Determinado/a, Eficiente, Enérgico/a, Entregado/a, Fiable, Flexible, Inteligente, Intuitivo/a, Organizado/a, Perceptivo/a, Persistente, Preciso/a, Productivo/a, Responsable, Seguro/a, Servicial, Sociable, Tenaz, Trabajador/a

INTERESES:

Béisbol, Cine/Películas, Música Latina, Naturaleza

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/alexanderjto>

- ANÓNIMO

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