

- ANÓNIMODirección web: http://jenni_rayco.micvweb.comCiudad: telde CP: 35200(las palmas) País: España

EXPERIENCIA:

9/2010 - 11/2010 Empresa: Hoteles H10 Tindaya

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Ayudante de cocina.

Mi puesto consistía en colocar el bufet y prepararlo revisar mi puesto que podía ser donde estaba la comida caliente o el frío sacar la comida revisar la descripción de cada cartel alimenticio y en la apertura del bufet reponer estar atenta de que no se agotara el producto.

También me encargaba con mis compañeros de su mantenimiento de la limpieza de la cocina y de preparar alimentos.

Ciudad: Fuerteventura País: España

9/2011 - 12/2011 Empresa: Lavandería El Cardón

Sector Empresarial: Otro no especificado

Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Plegadora.

Mi puesto consistía en doblar sábanas de los hoteles que salía por la máquina y ponerlas en las jaulas una vez fuera doblando una a una y enumerarlas con el nombre que le correspondía de cada empresa tenía que correr a la zona de salida de las jaulas antes de que siguiera saliendo ropa por la máquina donde me encontraba ya que cada uno de nosotros era el responsable de su puesto si había algún problema de atasco con la maquinaria.

Ciudad: Fuerteventura País: España

3/2012 - 5/2012 Empresa: Panadería-Pastelería Pantaral Descripción del puesto: Dependienta.

Mi puesto consistía en atender al cliente reponer dulces limpiar mi zona de trabajo ocuparme de revisar los pedidos de los clientes y tenerlos a punto para su hora.

Hacer caja y cerrar de noche teniendo todo preparado para el siguiente turno.

Ciudad: Fuerteventura País: España

4/2013 - 9/2013 Empresa: Bar-Restaurante El Balandro

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Área Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Camarera y Cocinera.

Mi puesto consistía en atraer al cliente a la carta y atender a los clientes tener preparado mi zona de trabajo.

Con el tiempo me ascendieron a la zona de la cocina donde me enseñaron a como preparar la comida de la carta hacer lista de pedidos de mi zona de trabajo me ocupaba de la apertura del local una hora antes para limpiar y montar las terrazas también me ocupaba de repartir el bote a los empleados y supervisar que todo estuviese correctamente.

Ciudad: Fuerteventura País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

-

Graduado Escolar / ESO / Primaria

Genérica no específica

IDIOMAS:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios:

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Tal como esta la situación laboral en España me conformo con tener un trabajo digno

CUALIDADES:

Adaptable, Amable, Colaborador, Comunicativo/a, Decidido/a, Fiable, Organizado/a, Responsable, Servicial, Sociable, Trabajador/a

INTERESES:

Bailar, Cantar/Tocar Instrumentos musicales, Deportes de Agua, Senderismo/Acampadas

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/jenni_rayco

- ANÓNIMO

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