

- ANÓNIMO

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

Ciudad: Guayaquil CP: 00(Guayas) País: Ecuador



EXPERIENCIA:

3/2007 - / Empresa: Corporacion El Rosado

Sector Empresarial: Cultura, ocio y deporte

Area Profesional:Atención al cliente,Comercio minorista,cosmética

Descripción del puesto: SUPERCINES Riocentro Los Ceibos. Cajera - Atencion al cliente, manejo y arqueo de caja, rapidez en el servicio, trabajo en equipo, manejo de descuentos y promociones.

Ciudad: Guayaquil País: Ecuador

11/2011 - 4/2014 Empresa: Clinica San Francisco

Sector Empresarial: Otro no especificado

Area Profesional:Atención al cliente,Comercio minorista,cosmética

Descripción del puesto: Departamento de admisiones y servicio al cliente. Responsabilidad, trato amable con pacientes y familiares. Comunicacion constante con los seguros privados y constante actualizacion con diferentes convenios que tiene la clinica. Informes y reportes diarios dirigidos a gerencia.

Ciudad: Guayaquil País: Ecuador

FORMACIÓN ACADÉMICA:

2-2002Bachiller en Ciencias Informaticas

BUP / COU (Bachillerato) / Secundaria

Informática y nuevas tecnologías

Centro: Colegio Jose J. Pino Ycaza

Ciudad: Guayaquil (Ecuador)

4-2007Análisis de sistemas

FP3 / Grado Superior

Informática y nuevas tecnologías

Logica matematica, manejo de utilitarios, programacion java, contabilidad de costos, administracion. Estudios no terminados.

Centro: Escuela Superior Politecnica del Litoral

Ciudad: Guayaquil (Ecuador)

4-2014Tecnología en Gastronomía

FP3 / Grado Superior

Turismo y Otros Servicios

Cocina nacional, cocina latinoamericana, panaderia, control de costos, estandarizacion de recetas, manipulacion de alimentos, eventos y banquetes, desarrollo de proyectos. Estudios en curso

Centro: Tecnológico Sudamericano

Ciudad: Guayaquil (Ecuador)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Certificación de Gerencia en Cocina

Turismo y Otros Servicios

Centro de Estudios: Asociacion de Chef

Información adicional: Administracion de Hoteles y restaurantes, manejo y control de costos, manipulacion y sanitizacion de alimentos, marketing, presupuestos. Dictado por el Foro Panamericano de las Americas

Certificacion ServSafe

Turismo y Otros Servicios

Centro de Estudios: Asociacion de Chef

Información adicional: Manipulacion de alimentos, reglas de higiene para el manejo de alimentos, contaminacion cruzada, temperaturas de congelacion y coccion de carnes y alimentos. Dictado por el Foro Panamericano de las Americas.

OBJETIVOS PROFESIONALES:

Hacer carrera y Crecer profesionalmente en una empresa que reconozca y valore mi trabajo

LOGROS Y RESULTADOS:

Cuando trabaje en Supercines, los mejores cuatro empleados de Guayaquil viajamos a Quito, por apertura de complejos de cine, a entrenar al personal nuevo de la Corporacion. La capacitacion duro un mes.

CUALIDADES:

Adaptable, Comprometido/a, Creativo/a, Eficiente, Enérgico/a, Fiable, Honesto/a, Inteligente, Persistente, Productivo/a, Responsable, Seguro/a, Trabajador/a, Visionario/a

INTERESES:

Coches/Motos, Cocinar, Música de Jazz/Blues, Música Rock, Naturaleza

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/monikatheryn>

- ANÓNIMO

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