

- ANÓNIMO

Dirección web: <http://mari101415.micvweb.com>

Ciudad: Villena CP: 03400(Alicante) País: España



EXPERIENCIA:

2/2006 - 3/2010 Empresa: Atalaya Ortopidie Shoes

Sector Empresarial: Producción, taller y fábrica

Area Profesional:Otros servicios profesionales

Descripción del puesto: Aparado de Mano

Timbrar forros y Cortado

Ciudad: Villena País: España

1/2012 - 11/2012 Empresa: Cooperativa Agrícola Villena

Sector Empresarial: Agricultura, ganadería y Pesca

Area Profesional:Logística - Distribución

Descripción del puesto: Manipulación de alimentos

Cortar, pelar y lavar hortalizas

Ciudad: Villena País: España

7/2016 - 3/2018 Empresa: Toni Ruecas

Sector Empresarial: Producción, taller y fábrica

Area Profesional:Otros servicios profesionales

Descripción del puesto: Aparado de mano

Zig-Zag y Pegar forros

Ciudad: Villena País: España

6/2018 - 11/2018 Empresa: Clarys Shoes

Sector Empresarial: Producción, taller y fábrica

Area Profesional:Otros servicios profesionales

Descripción del puesto: Aparado de mano

Señalar y Tintar forros

Ciudad: Villena País: España

4/2019 - 6/2020 Empresa: Toni Ruecas

Sector Empresarial: Producción, taller y fábrica

Area Profesional:Otros servicios profesionales

Descripción del puesto: Aparado de mano

Invertidos y Refinar

Ciudad: Villena País: España

12/2020 - 6/2021 Empresa: M.I AYUNTAMIENTO DE VILLENA

Sector Empresarial: Limpieza y Mantenimiento

Area Profesional:Seguridad y Defensa

Descripción del puesto: Conserje Colegios Públicos

Conserje Centro Deportivo

Conserje Biblioteca

Conserje Mercado Municipal

Conserje Plaza de Toros vacunación anti COVID 19

Ciudad: VILLENA País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

6-1992E.G.B

Graduado Escolar / ESO / Primaria

Educación

Centro: Colegio público Ruperto Chapí

Ciudad: Villena (España)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Hostelería y prevención Covid-19

Hostelería

Centro de Estudios: Aula innova Formación

Enlace al Centro de Estudios: <http://www.aulainnova.villena.es>

Información adicional: Prevención de riesgos laborales y en el trabajo frente al COVID-19
10 horas

Hostelería y prevención Covid-19

Hostelería

Centro de Estudios: Aula innova Formación

Enlace al Centro de Estudios: <http://www.aulainnova.villena.es>

Información adicional: Prevención de riesgos laborales Básico A y Módulo COVID-19
60 horas

Hostelería y prevención Covid-19

Hostelería

Centro de Estudios: Aula innova Formación

Enlace al Centro de Estudios: <http://www.aulainnova.villena.es>

Información adicional: Prevención de riesgos laborales Básico B y Módulo COVID-19
60 horas

Hostelería y prevención Covid-19

Hostelería

Centro de Estudios: Aula innova

Enlace al Centro de Estudios: <http://www.aulainnova.villena.es>

Información adicional: Manipulador de alimentos y alérgenos
30 horas

IDIOMAS:

Idioma: Español Nivel: Nivel Avanzado

Comentarios:

INFORMÁTICA:

Conocimientos: Otro no especificado

Nivel: Nivel Principiante

OBJETIVOS PROFESIONALES:

MI objetivo es formarme en las nuevas competencias que demanda el mercado. Con el objetivo de poder conseguir un puesto laboral en el que reflejar mi experiencia en el sector.

CUALIDADES:

Amable, Colaborador, Comprometido/a, Comunicativo/a, Decidido/a, Entregado/a, Fiable, Flexible, Honesto/a, Organizado/a, Persistente, Productivo/a, Responsable, Servicial, Sociable, Trabajador/a

INTERESES:

Cine/Películas, Coches/Motos, Montañismo, Música Variada, Naturaleza, Senderismo/Acampadas, Tenis/Paddel, Viajar/Turismo, Vino y Degustación

DISPONIBILIDAD:

Estoy dispuesto a viajar
, No estoy dispuesto a trabajar en el extranjero
, No estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com/mari101415>

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