

- ANÓNIMO

Dirección web: <http://marinaramos24.micvweb.com>

Ciudad: CP: () País: -

EXPERIENCIA:

3/2015 - 3/2020 Empresa: Cafetería Panamy Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería
Descripción del puesto: Camarera dentro y fuera de barra, limpieza del local y enseres, cobro a clientes.
Obradora.

Soy una persona organizada que me gusta hacer bien las cosas, otra habilidad que considero que tengo es que me gusta ayudar a mis amigos y compañeros cuando lo necesitan, me gusta luchar por lo que quiero y me enfoco en ello.

Entre mis destrezas me gustan las manualidades, soy responsable y empática, me gusta tener iniciativa a la hora de resolución de conflictos e intento manejar de la mejor manera las emociones, las tensiones cuando surgen y el estrés.

Considero mi punto fuerte el trato directo con el cliente.

Ciudad: Valencia País: España

7/2020 - 7/2021 Empresa: FCC (Fomento de Construcciones y Contratas) Area Profesional: Construcción, Industria y Mantenimiento

Descripción del puesto: Peón de limpieza de las calles.

Ciudad: Valencia País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

6-2012 Grado superior de estética

FP3 / Grado Superior

Otra no especificada

Micropigmentación

Protocolos médico-estético

Gestión y atención al paciente

Centro: IES Cabanyal

Ciudad: Valencia (España)

6-2014 Educación Infantil

Cursando: FP3 / Grado Superior

Humanidades

Programar y elaborar actividades educativas o socioeducativas.

Desarrollar actividades programadas y con los recursos disponibles.

Evaluar todos los procesos formativos.

Conocer y aplicar la normativa y los protocolos.

Manejar las entrevistas y reuniones con estrategias de actuación.

Conocer los procesos de crecimiento y desarrollo infantil, sabiendo actuar de la manera más adecuada en cada momento.

Centro: CIPFP FAITANAR

Ciudad: Valencia (España)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Control de alérgenos e intolerancias alimenticias

Hostelería

Centro de Estudios: FORM 4 ALL

Enlace al Centro de Estudios: <http://https://www.einforma.com/informacion-empresa/form-4-all-formacion-para-empresas>

Información adicional: Adquirir conocimientos de las diferentes técnicas de elaboración y conservación de distintos grupos de alimentos para la prevención de alergias e intolerancias alimentarias en restauración reconociendo e interpretando la documentación sobre alergias e intolerancias alimentarias identificando los p

Manipulador de alimentos

Hostelería

Centro de Estudios: Astecal

Enlace al Centro de Estudios: <http://http://www.astecal.com/>

Información adicional: Conocer y cumplir las normas de higiene durante la manipulación de los alimentos, para garantizar la seguridad de éstos y evitar las enfermedades de origen alimentario.

El manipulador de alimentos tiene la responsabilidad de respetar y proteger la salud de los consumidores. Para ello, tiene el dere

Primeros auxilios en bebés y niños

Ciencias de la Salud

Centro de Estudios: Cruz Roja Española

Enlace al Centro de Estudios: <http://https://www2.cruzroja.es/formate>

Información adicional:

Atender a los riesgos y prevenir accidentes con los/as más pequeños/as.

Conocer las técnicas, actitudes y protocolos a seguir en los accidentes más comunes en juegos y actividades.

Conocer técnicas básicas para poder actuar ante atragantamientos, uno de los accidentes más comunes en la infancia

IDIOMAS:

Idioma: Español Nivel: Nivel Profesional

Comentarios:

Título: Nativo

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Principiante

Comentarios:

Centro de Estudios: IES Sorolla

Título: Bachiller

Idioma: Catalán Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios:

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com/marinaramos24>

- ANÓNIMO

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