



ANGELIS SANCHEZ

EXPERIENCIA LABORAL

Supermercado Rocamar [Dependienta]

2020-Actualidad

Recepción de mercancías y control de stock. Realización de pedidos de suministros. Reposición de productos en el establecimiento. Cobro en caja.

Restaurante Artemisa [Propietaria]

2017-2020

Gestión de restauración. A cargo de un equipo de 5 personas. Gestionar las actividades para la presentación del servicio.

Restaurante-Marisquería La Ría de Vigo [Encargada]

2016-2017

Jefa de sala. Coordine de manera eficaz la gestión diaria del restaurante.

Restaurante La Academia [Jefa de sala]

2015-2016

Supervisión servicio en mesa.

Restaurante Lasarte [Camarera]

2008-2008

Ayudante de camarero.

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Curso de formación profesional en CECE de **Nóminas**. Duración de 50 horas [2020].

Curso de formación profesional en CECE de **Gestión de la restauración**. Duración de 100 horas [2020].

Curso de **Manipulador de alimentos**. [2016].

Curso en Instituto MÁSTER-D de **Recepcionista de hotel**. Duración 200 horas [2013].

Curso de **Computación integral**. Duración 25 horas [2007]

EDUCACIÓN

FÉLIX ARMANDO NÚÑEZ BEAUPERTHUY

Bachiller en ciencias homologado en España

UNIVERSIDAD DE ORIENTE (UDO)

Ingeniería en sistemas

Gerente de restaurante con experiencia, eficiente y experta en los aspectos de la gestión de restaurantes. Con varios años de experiencia en el sector y amplios conocimientos en la gestión del personal y de las funciones de los establecimientos de restauración. Equipada con un conjunto de competencias diversas y prometedoras que me permiten crear relaciones de equipo positivas, encaminadas a un perfecto servicio al cliente. Apasionada por el sector de la restauración, y deseosa de aportar mis años de experiencia y crecimiento a un establecimiento en auge.

CONTACTO

Angelis Kadiski Sánchez Rodríguez
Sant Josep de sa talaia 07817 Ibiza

TELÉFONO

690287307

EMAIL

Angelissr_29@hotmail.com
Angelissanchez29@gmail.com

CAPACIDADES

Buena actitud para trabajos en equipo.
Actitud responsable y corporativa.
Capacidad organizativa.
Puntualidad, seriedad y profesionalidad.
Conocimientos en la gestión en restauración.
Estrategias en el desarrollo empresarial.
