

OMAIRA IZQUIEL

BARISTA/PANADERA/PASTELERA/GESTION ADMINISTRATIVA/ATENCION AL CLIENTE

PERFIL PERSONAL

Me encantaría poder entrar a formar parte de la empresa para poder aplicar mis conocimientos. Soy una persona organizada con gran motivación, capaz de adaptarme a cualquier circunstancias y dar siempre lo mejor de mi en cualquier proyecto, me esfuerzo por trabajar en equipo y fomentar valores como los del compañerismo.

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Teléfono: 0243-283-2451
Móvil: 0426-533-1257
Carolizquier@hotmail.com
Omairaizquier@gmail.com
Calle el piñal, El Limón, 1º
transversal #14

HISTORIAL PROFESIONAL

Gerente

Cafetería "Mora Mi Café"
Bogotá, Colombia. Tiempo: 6 meses

Gerente

Comida Rápida "Don Pepito"
", Bogotá, Colombia. Tiempo: 7 meses

gerente/cocinera

Pizzería "Woman's Pizza",
Mata Seca, El Limón. Tiempo: 1 año y 2 meses.

Barista/Atencion al cliente

MUSA Restaurant
Cirsulo Militar, Las Delicias Aragua, Tlempo: 8 meses.

Gerente y Pizzera

Gourtmet Fresh
El Limon, Av univerdad, el Progreso Tlempo: 10 meses.

HISTORIAL ACADÉMICO

Profesor Lengua Y Literatura

Universidad Pedagógica Experimental Libertador Instituto
Pedagógico "Rafael Alberto Escobar Lara".

Profesor Lengua Y Literatura

Diplomado "Desarrollo Gerencial"
UPEL

CURSOS Y TALLERES

- Asistente Administrativo Bilingüe Computarizado – Academia Bolívar.
- Postgrado Gestión Recursos Humanos – UNEFA.
- Curso de barista, Escuela de baristas Guayoyo, Maracay edo. Aragua.
- Curso de arte late. Escuela de Guayoyo Maracay edo. Aragua.
- taller de panadería comercial (caracas Altamira, taller dictado por: chef.Carla zapata)
- Taller de hojaldre (caracas Altamira, taller dictado por: chef.Carla zapata)
- Taller mini dulces: pastelería francesa 2(caracas Altamira, taller dictado por: chef.Carla zapata)
- Taller de dulces individuales 2 (caracas Altamira, taller dictado por: chef.Carla zapata)