
Francisca José Molina Gómez

Técnico Egresada en Gastronomía Internacional

Quilpué, Valparaíso

+569 32778915

fca.molinag@gmail.com

AFP Modelo

PERFIL

Técnico Egresada en Gastronomía Internacional con conocimientos en manipulación de alimentos, higiene y sanitización, control de stock y método FIFO.

Poseo más de 5 años de experiencia en Contact Center, desarrollando habilidades como atención al cliente, auditorías de ventas de seguros, redacción de informes de calidad, capacitación de personal, supervisión de equipos de trabajo.

EXPERIENCIA

PIZZERÍA CARLITOS LECHUGA, Quilpué - Pizzera

MARZO DE 2024 - ACTUALIDAD

- Elaboración de masas y mise en place requerido para el turno, preparación de pizzas de la carta y acompañamientos. Control de stock. Aseo y sanitización de los cuartos al finalizar la jornada.

MARKETING RELACIONAL UPCOM LTDA, Valparaiso- Ejecutiva Front

ENERO DE 2024 - FEBRERO DE 2024

- Ejecutiva de atención al cliente y gestiones back office para cliente ESVAL por temporada verano.

GENERA CC SPA, Santiago (Remoto) - Analista de Calidad

JUNIO DE 2022 - NOVIEMBRE DE 2023

- Auditoría de venta de seguros y planes de salud.

MARKETING RELACIONAL UPCOM LTDA, Santiago - Team Leader

JUNIO DE 2021 - JUNIO DE 2022

- Supervisora de equipo técnico N1 para mesa de ayuda de soluciones móviles de Claro Chile, las responsabilidades consistían en supervisar y retroalimentar al equipo, capacitar ingresos nuevos, asignar carga laboral, redacción de informes semanales y solucionar incidentes técnicos para clientes Claro Empresas.

CORDIALPHONE SPA, Providencia, Santiago- *Analista de Calidad*

DICIEMBRE DE 2020 - JUNIO DE 2021

- Auditoría de venta de seguros, capacitación de analistas y ejecutivos nuevos. Gestión como back office para BUPA.

CALLSOUTH S.A., Santiago- *Asistente de Calidad*

MARZO DE 2018 - SEPTIEMBRE DE 2019

- Asistente para el área de calidad y re-grabaciones, las responsabilidades consistían en realizar re-auditoría de seguros, asignar carga laboral a auditores, retroalimentación a ejecutivos, redacción de informes semanales y supervisión de ambos equipos cuando jefatura lo solicitaba.

LA GREDA, Ñuñoa, Santiago- *Ayudante de Cocina*

MARZO DE 2015 - AGOSTO DE 2015

- Ayudante de cocina cuarto frío y caliente. Gestión de inventario FIFO. Mantenimiento de MEP diario. Limpieza y sanitización de cuartos.

GABRIELA RESTAURANT, Santiago- *Ayudante de Cocina*

SEPTIEMBRE DE 2014 - MARZO DE 2015

- Encargada de cuarto frío jornada almuerzo y cena. Realización de MEP para productos de carta, menú y cafetería. Gestión de inventario FIFO. Limpieza y sanitización de cuartos y bodega. Preparación stock diario cafetería.

EDUCACIÓN

Experto en Ciberseguridad - FUCAP | *En Curso, Valparaíso*

Técnico en Gastronomía Internacional - INACAP | *2012-2013, Rancagua*

Enfermería - *Universidad Arturo Prat | 2010-2011 Incompleto, Iquique*

CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES

Nivel de Inglés intermedio.

Conocimientos en Excel y Office básico.

Conocimientos en plataforma HelpDesk