

APELLIDO NOMBRE

Asistente de Camarero | Servicio al Cliente | Cocina Italiana

+34 123 345 678

linkedin.com

35 años

help@enhancv.com

Valencia, Spain

AN

EXPERIENCIA

Asistente de Camarero

Ginos

05/2019 - Presente Valencia, Spain

- Atendí a más de 200 clientes al día, logrando un grado de satisfacción del 95% según encuestas internas.
- Manejé el sistema POS para tomar pedidos y procesar pagos, reduciendo los errores en un 15% en comparación con el equipo anterior.
- Supervisé la reposición de material de bar y comedor, manteniendo siempre un stock adecuado para operar sin interrupciones.
- Realicé la limpieza y organización del comedor, asegurando que todas las mesas estuvieran listas en menos de 5 minutos para nuevos clientes.
- Conté y cerré caja al final del turno, garantizando precisión y transparencia en los informes financieros diarios.
- Desarrollé e implementé un procedimiento para el cierre del local que redujo el tiempo total en un 10%.

Camarera

La Tagliatella

08/2016 - 04/2019 Valencia, Spain

- Atendí mesas y tomé pedidos con una precisión del 99%, mejorando la eficiencia del servicio.
- Capacité a nuevos empleados en el uso del sistema POS, reduciendo su tiempo de adaptación en un 20%.
- Me encargué de la reposición semanal de suministros, manteniendo una gestión de inventario sin mermas.
- Supervisé la limpieza del comedor y áreas comunes, mejorando la valoración del establecimiento en Google en un 4.5/5 durante mi tiempo de trabajo.
- Conté y cerré cajas al final del día, asegurando la correcta conciliación de ingresos diariamente.

Asistente de Camarero

Pizzería La Romana

03/2014 - 07/2016 Valencia, Spain

- Proporcione un servicio atento y amigable a más de 150 clientes al día, contribuyendo a aumentar la clientela recurrente.
- Gestioné la reposición de materiales y alimentos, manteniendo una operación eficiente sin ninguna interrupción del servicio.
- Ayudé en la organización de eventos especiales, logrando una alta satisfacción y comentarios positivos de los asistentes.
- Participé en la limpieza y mantenimiento del local, manteniendo estándares higiénicos elevados y un ambiente acogedor.

EDUCACIÓN

Máster en Gestión de Restauración

Universidad Politécnica de Valencia

01/2018 - 01/2020 Valencia, Spain

Grado en Turismo

Universidad de Valencia

01/2012 - 01/2016 Valencia, Spain

PERFIL PROFESIONAL

Con más de 5 años de experiencia en el sector de la restauración, apasionada por la cocina italiana y destacada en el servicio al cliente. Hábil en manejo de POS y gestión de inventario.

LOGROS CLAVE



Empleado del Mes

Reconocimiento recibido en Ginos por mantener el nivel de satisfacción del cliente en un 95% durante tres meses consecutivos.



Reducción de Tiempo de Cierre

Implementé un nuevo procedimiento que redujo el tiempo de cierre en La Tagliatella en un 10%, optimizando la eficiencia operativa.



Capacitación de Personal

Entrenamiento proporcionado a cinco nuevos empleados en el sistema POS, mejorando su tiempo de adaptación y precisión en un 20%.



Mejora de Valoración Online

Aumenté la valoración de La Tagliatella en plataformas en línea a 4.5 estrellas mediante un servicio al cliente excepcional y gestión del ambiente.

HABILIDADES

Atención al Cliente

Manejo de POS

Gestión de Inventarios

Servicio de Bandeja

Cierre de Caja

Hosting

IDIOMAS

Español

Nativo



PASIONES

Cocina Italiana

Apasionada por aprender y gestionar técnicas de la cocina italiana auténtica.

Viajes

Me encanta viajar y conocer nuevas culturas, ampliando mi comprensión y respeto por la diversidad.

Ciclismo

Practico ciclismo en mi tiempo libre, participando en rutas locales en Valencia.