

FERNANDO ASIS

AYUDANTE DE COCINA

SOBRE MI

Cocinero profesional con más de 6 años de experiencia en cocina mediterránea y de mercado. Especializado en la gestión de partidas, elaboración de menús, control de costes de materia prima (escandallos) y mantenimiento de los estándares de higiene (APPCC). Destaco por mi rapidez, liderazgo y capacidad de organización en servicios de alta presión.

EXPERIENCIA



Recepcionista y Auxiliar

Administrativa

2023– presente

Clínica Dental Sanitas

- Atención presencial y telefónica a pacientes, gestión de la agenda de citas y filtrado de llamadas con centralita.
- Facturación, cobros, archivo de historiales médicos y control de stock de material de oficina.

Recepcionista de Hotel

Marzo 2021 a

Hotel Costa Azul

Diciembre 2022

- Gestión de check-in y check-out de huéspedes, asignación de habitaciones y manejo del software de reservas (PMS).

FORMACIÓN



Título de Bachillerato (Modalidad Humanidades)

IES Luis Cernuda, Sevilla Septiembre 2015 a Junio 2017

Técnico Superior en Administración y Finanzas

Centro de Formación Profesional, Málaga Octubre 2017 a Junio 2019

Curso de Recepcionista de Hotel y Atención al

Cliente Escuela Superior de Turismo, Valencia Enero 2021 a Mayo 2021



123-456-7890



hello@reallygreatsite.com



123 Anywhere St.,
Any City



APTITUDES

- Atención al cliente y centralita
- Gestión de agendas y reservas
- Paquete Office (Excel, Word)
- Organización y gestión del tiempo
- Resolución de incidencias
- Gestión de caja y facturación

IDIOMAS

- Español (Nativo)
- Inglés (Alto)