

TRINIDAD PÉREZ

ADMINISTRADORA DE ARTES CULINARIAS Y SERVICIOS

+569 74537338 | trinidad.perez.cas@gmail.com | Vitacura

PERFIL

Soy una persona proactiva, organizada y ambiciosa. Tengo experiencia de trabajo en equipo y liderazgo en diferentes ambientes laborales y gestión de equipos de trabajo bajo presión. Gran capacidad de adaptación, buena dicción y relaciones interpersonales. Fuerte sentido de lealtad y disciplina.

HABILIDADES

Inglés	Alto
Francés	Bajo
Excel	Medio

APTITUDES

Flexibilidad, pensamiento crítico, creatividad, aprendizaje continuo y resiliencia.

EXPERIENCIA

2022 ENCARGADA DE LOCAL

Peak Nuts Spa

Contratación, organización de equipos de trabajo, horarios y pago de remuneraciones. Gestión de mantenimiento del local, seguimiento de campañas, ventas presenciales y online. Manejo de plataformas de venta online (Rappi, PedidosYa, Cornershop, Ubereats). Arqueo de caja, recuento de ventas diarias y mensuales, estudios de mercado con enfoque en cliente.

2021 COCINERA

Restaurante Pinpilinpausha

Producción y montaje general.

Organización y servicio en pastelería y cuarto frío. Recepción, organización y evaluación de materias primas e insumos.

2019 ENCARGADA DE LOCAL

FoodFast Spa

Gestión y administración de servicio al cliente, creación y seguimiento de metas productivas. Supervisión de producción y manejo de equipos de trabajo bajo presión. Recepción de insumos y organización de sectores productivos.

EDUCACIÓN

2020 Instituto profesional Culinary

Administración de artes culinarias y servicios.

Pasantías

Hotel Intercontinental, Santiago. 2016

Restaurante Huaca Pucllana, Lima. 2017

Hotel Radisson, Puerto Varas. 2018

2015 The Mayflower School