

Adriana Santana

Ayudante de cocina

Me llamo Adriana, nací el 08/11/1978 vivo en Montevideo. Poseo carné de salud vigente hasta el 25/8/2024. También cuento con carné de manipulador de alimento el cual vence el 10/12 2024. Realicé un curso de ayudante de cocina y un curso de operador PC. Cuento con libreta de conducir, cat A, con vigencia hasta el 28/01/31. Soy una persona pro activa, con experiencia en trabajar bajo presión y dispuesta a incorporar nuevos conocimientos. Mis experiencias laborales fueron en atención al cliente, en hotel y rotisería.



Experiencia

Acompañante de enfermos

Vida

Actualmente trabajando como Acompañante de Enfermos. Las tareas asignadas son de acompañar y asistir al paciente en el periodo de internación. Ya sea en sanatorios o domicilio.

Pasantía

Club de Golf

Entre agosto y octubre del 2022 realicé una pasantía en el club de Golf como Organizadora de Eventos. Las tareas asignadas eran de agendar citas con clientes, llamar por teléfono y mandar email. Eventualmente asistir a los organizadores en los diferentes eventos y asistir al armado del pre evento.

Emprendimiento Familiar

La Esquina del Buen Comer

El emprendimiento era en un local con atención al público personalizada y telefónicamente. Las tareas que realizaba era de planificación y elaboración de menús semanales, atención a clientes y proveedores. Tiempo de duración junio 2017 - junio 2018. Se dió baja al emprendimiento por motivos familiares.

Ayudante de cocina

Hotel Armon Suites

Las tareas asignadas dentro del Hotel Armon Suites eran las de ayudar al chef con preparación de mise en place, elaboración para stock de mercadería y atención a clientes por teléfono. Tiempo de trabajo en dicho hotel Agosto 2013- Abril 2014.



095966052



Jacobo Rousseau 3627
Montevideo



adrianasantana19778@gmail.com



095966052

Jacobó Rousseau 3627
Montevideo

adrianasantana19778@gmail.com

Educación

Auxiliar de servicio, ayudante de cocina y tizanería

[CENAFO](#)

Actualmente realizando un curso de auxiliar de servicio, auxiliar de servicio y tizanería. En la escuela Cenafo. Cuyo período es de abril hasta octubre del 2023. El curso consta de dos módulos : higiene y nutrición. Con apoyo de competencia transversales.

Organizador de Eventos

[Escuela Superior de Hotelería, Gastronomía y Turismo.](#)

Gestoría de Organización de Eventos, CTT (curso técnico terciário).
Duración del curso dos años, 2021- 2022.

Bachillerato en Administración de Empresas

[Escuela Superior de Administración](#)

Culminé Bachillerato Tecnológico en Administración en el año 2018.

Ayudante de cocina

[Casa de la Mujer](#)[INEFOP](#)

El curso contaba con módulos de : informática básica (excel, word, Paint), presupuestos y costos, comunicación (elaboración de currículum vitae, cartas para solicitar mercadería, carta de presentación), competencias transversales y pasantías. Duración del curso, diciembre 2012- marzo 2013.

Ref. Laborales.

Sra. Adriana Calvo
Cheff
098 128 233

Sra. Cristina Arellano
Cheff
095 132 404

Sra. Ana Ramírez
Sicóloga
095 263 900



095966052

Ref. Personales

Sra. Viviana Patrón
Técnica en Administración
098 99 251 464

Sra. Ana Vila
Administrativa
092 753 338

Sra. Rosario Guardia
Profesora,
Directora.

096 747 953



Jacobo Rousseau 3627
Montevideo



adrianasantana19778@gmail.com