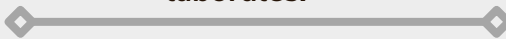




Ayelén Fernandez

Auxiliar de Servicio, Atención al Cliente y Gastronomía

Perfil polifuncional con formación técnica en Auxiliar de Servicio y Tisanería hospitalaria. Amplia experiencia en gastronomía, ventas, manejo de caja. Me destaco por ser ágil, organizada, con gran capacidad de adaptación a diferentes tareas y entornos laborales.



Experiencia Laboral

Información

Edad : 24 Años. 3/4/2002.

Ubicacion : Pocitos.

Carnet de Salud : Vigente 12/26

Título Habilitado MSP

Contacto

📞 097.855.992

✉ ayefer2002@gmail.com

Educación

Formación Técnica: **Auxiliar de Servicio, Tisanería y Ayudante de Cocina.**

Escuela de Enfermería **Antares.**

Prácticas obligatorias: **Hospital Pereira Rossell y Cottolengo Don Orione.**

Educación Secundaria: **Ciclo Básico aprobado.**

Referencias

Finí / Sol Rodriguez-Encargada
096 445 625

Tandory / Gabriel Coquel -
Propietario
094 596 735

UNIPERSONAL | GESTIÓN INDEPENDIENTE

Enero 2025 – 2026

- Titular y responsable de marca propia, con foco en la comercialización y gestión integral del negocio.
- Desarrollo de estrategias de venta online y participación en ferias comerciales.
- Gestión de cartera de clientes, control de calidad en producción y logística de distribución.

SWEET ISLAND (FINI) | ATENCION AL CLIENTE Y CAJERA

Mayo 2024 – Agosto 2024/ Contrato a termino

- Operación autónoma del local: Responsable de la apertura y cierre completo, incluyendo el manejo de sistema de facturación, arqueos de caja, depósitos bancarios y gestión de valores.
- Gestión operativa y de inventario: Control de stock, seguimiento de fechas de vencimiento, recepción de mercadería y carga de datos en planillas.
- Atención al público y cuidado del espacio: Asesoramiento al cliente y mantenimiento constante de la higiene, organización y presentación estética del local.

OPERARIA DE LIMPIEZA | COMERCIAL

Octubre 2024 – Diciembre 2024/ Zafra

- Limpieza y mantenimiento integral de áreas comunes y áreas administrativas internas en Shoppings y Supermercados
- Tareas de higiene profunda y diaria, garantizando el orden y la presentación de los espacios asignados durante la jornada.
- Reposición de insumos de higiene y atención a necesidades de mantenimiento básico.

FORMACIÓN INDEPENDIENTE Y PROYECTOS PERSONALES

Noviembre 2022 – Abril 2024

AYUDANTE DE COCINA | TANDORY

Septiembre 2021 - Diciembre 2022

- Producción gastronómica: Preparación de insumos base, pastas, panificados y carnes de cocción lenta.
- Gestión de pedidos (Delivery): Responsable del armado, empaquetado y despacho eficiente de PedidosYa.
- Apoyo en servicio: Asistencia directa a cocineros y mantenimiento del sector de bacha durante el servicio.
- Encargada del mantenimiento, higiene profunda y diaria de la totalidad del local (salón, cava, mobiliario, baños)