



Nieves Jiménez Crespo

CAMARERA DE PISOS

✉ neusjc79@gmail.com

Sobre mí

Mi vocación en la atención al cliente me llevó al mundo de la hostelería donde llevo más de 10 años de experiencia y dedicación como camarera de pisos y restaurante.

Habilidades

Capacidad para trabajar en equipo participando en la prosecución de una meta en común o individualmente.

Trabajos de fábrica con automatismos en cadena, lugares ruidosos y concurridos.

Habilidosa para el orden y la limpieza, todo organizado se trabaja más fácilmente.

Creatividad en las labores de restauración y limpieza y gestión del tiempo.

Me adapto al trabajo fácilmente, soy muy enérgica.

Lealtad con el equipo de trabajo y honradez.

Proactividad en mi labor y resistencia en los momentos de quietud.

Facilidad para la comunicación y don de gentes.

Habilidades para la observación.

Experiencia

Camarera de Pisos

HOTEL EUROPA

Jaén

Oct. 2016 – Nov. 2021

Camarera de Pisos

HOTEL BEACH

Torremolinos, Málaga

Ago. – Oct. 2006

Camarera de Pisos

HOTEL SOL PIRÁMIDE

Salou, Tarragona

Abr. – Oct. 2004

Camarera de Pisos

HOTEL CALIFORNIA

GARDEN

Salou, Tarragona

May. – Oct. 2002

Camarera de Restaurante

HOTEL PORT SALOU

Salou, Tarragona

Abr. – Oct. 2003

Camarera de Restaurante

BEST HOTEL SAN FRANCISCO

Salou, Tarragona

May. – Oct. 2001

Camarera de Restaurante

HOTEL AUGUSTUS

Vilafortuny, Tarragona

May. – Oct. 2000

Camarera de Restaurante

APARTAMENTOS CALIFORNIA GARDEN

Salou, Tarragona

Jul. – Oct. 1999

Camarera de Salón de Juegos

AUTOMATISMOS PUERTA MADRID

Andújar, Jaén

May. 2008 – Oct. 2010

- Realizar la limpieza en profundidad de las habitaciones y mantener el buen estado del mobiliario y productos textiles.
- Preparar el material para poner a punto de suministros las habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.
- Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento.
- Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa.
- Atender al huésped y velar por sus intereses mejorando su experiencia.
- Realizar reportes diarios sobre el número de habitaciones que ese día tocó trabajar, así como cualquier inconveniente que pudiera haber para no poderla llevar a cabo.
- Informar sobre algún desperfecto de la habitación, bombillas fundidas, objetos perdidos, etc.

- Preparar el comedor o sala y las mesas antes de que lleguen los clientes, moverlas y adecuarlas al espacio, poner manteles, servilletas, cubiertos, vajillas y adornos de mesa.
- Atender al cliente a la llegada a la mesa y realizar los pedidos de bebidas y comidas, así como explicar la elaboración de alguna de ellas, apuntar pedidos en una libreta y entregarlos en cocina, barra, etc.
- Servir bebidas y llevarlas a la mesa.
- Servir comida en bandejas y servirla en los platos de la mesa con habilidad.
- Limpiar mesas y retirar manteles sucios, limpiar, secar y guardar los cubiertos, vajillas y demás elementos.
- Recoger y limpiar mesas y mobiliario del restaurante.
- Barrer y fregar el suelo al terminar de recoger.

- Estar al cuidado de las máquinas recreativas y supervisar su uso correcto y razonable del cliente.
- Recoger el dinero de los clientes y dar cambio.
- Mantener limpio y ordenado el salón.
- Preparar bebidas frías y calientes.