



ABEL ANÍBAL ÁLVAREZ

PERFIL

Soy una persona con amplia experiencia en el sector gastronómico y de atención al cliente. He liderado y coordinado la producción en diversas áreas, incluyendo la elaboración de productos de panadería y fiambrería, así como la gestión de servicios de catering. Mi trayectoria incluye la supervisión de procesos de producción y atención a clientes en entornos dinámicos y de alto volumen. Poseo habilidades sólidas en la atención al cliente y la gestión operativa, complementadas con formación en manipulación de alimentos.

DATOS PERSONALES

DNI: 35.511.436

Fecha de nacimiento: 02/01/1991

DATOS DE CONTACTO

Lugar de residencia: Rawson, San Juan

Mail: abelanibalalvarez18@gmail.com

Teléfono: 2646735386 / 2645326761

FORMACIÓN ACADÉMICA

- **Secundario**
- **Primario**
 - Saturnino Sarassa
 - 1997 - 2003

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

- **Manipulación de Alimentos**
 - 2022 - 2025
 - Municipio de San Juan

HABILIDADES

- Compromiso
- Responsabilidad
- Redes Sociales
- Gestión del tiempo
- Capacidad de aprendizaje

DATOS DE INTERÉS

- Disponibilidad full time
- Movilidad propia

EXPERIENCIA LABORAL

Caterwest S.A

2023 - 2024

- Coordinación de actividades de gastronomía y catering.
- Prestación de atención al cliente en eventos y servicios de catering.

Panino

2022 - 2023

- Supervisión y ejecución de la producción de milanesas de carne, pollo y fiambres.
- Gestión de procesos gastronómicos.

Fiambrería Mamma Mía

2019 - 2021

- Provisión de atención al público en el área de fiambrería.
- Manejo y manipulación de productos de fiambrería.

Panadería Emaray

2012 - 2018

- Ejecución de tareas de encargado y maestro panadero.
- Gestión de facturación.
- Atención al público en el establecimiento.

EXPERIENCIA LABORAL NO REMUNERADA

Tienda de Ropa

Periodo: 2021 - 2022

- Supervisión del acceso a la tienda.
- Implementación de precintos en carteras y mochilas.

Emprendimiento de Panificados

Periodo: 2019 - 2020

- Elaboración de prepizzas, panes y facturas.