



# Hiniesta Campillo Galera

DEPENDIENTA

## EXPERIENCIA

### AUXILIAR DE CHARCUTERÍA Y CARNICERÍA

Supermercados MAS. 2022-2023

Supermercados El Jamón. (Prácticas laborales). 2022 y 2024.

Hipermercados Carrefour. (Prácticas laborales). 2022.

- Despiece y fileteado.
- Manejo de maquinaria de loncheado y envasado de embutidos.
- Uso de herramientas de carnicería y charcutería.
- Conservación y rotación de productos.

### DEPENDIENTA - CAJA - ADMINISTRACIÓN

Hipermercados, Supermercados, Comercios. 2007 - 2021.

Primark. 2021.

- Venta, atención al público y gestión de devoluciones.
- Cobro y cuadrante de cajas.
- Gestión de stock y reposición.
- Organización y mantenimiento del establecimiento.
- Grabación de datos, gestión de archivos, operaciones comerciales, revisión de facturas.

### OPERARIA DE FÁBRICA

Bionest, Surexport, Viveros California. 2019-2021.

- Preparación de pedidos en líneas de producción.
- Etiquetado.
- Pesado de fruta y empaquetado.
- Plantación.

### COMERCIAL DE VENTA

Cruz Roja. 2015 - 2016.

- Sorteo de Oro.

### AUXILIAR DE SEGURIDAD

Trimar, S.L. 2021 y 2024.

- Control de acceso y vigilancia.

## FORMACIÓN

GRADO MEDIO FP OPERACIONES BÁSICAS DE SERVICIOS Y RESTAURACIÓN. 2012.

Certificado Profesionalidad INAL0108 Carnicería y elaboración de productos cárnicos. 560h. 2022.

Certificado Profesionalidad ADGD0308 Actividades de gestión administrativa. Forencur. 800h. 2018.

## FORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Operaria de fábrica y carné de carretilla elevadora. Cruz Roja. 175h. En curso.

Curso de Personal Polivalente de Supermercado. Fundación Mornese. 250h. 2024.

Manipulación de alimentos de alto riesgo. Entidad: Andalucía Polivalente. 10h. 2022.

Orientación Laboral e Informática. Instituto Ciencias del Hombre. 75h. 2009.

## SOBRE MÍ

Poseo amplia formación y experiencia en el sector de ventas y atención al cliente. Soy una persona dinámica, organizada y con alta motivación hacia el empleo. Mis habilidades sociales y comunicativas me permiten integrarme en equipos de trabajo y dar una atención al cliente de alta calidad.

## CONTACTO

634 864 440

hinicampillo88@gmail.com

Sevilla

## COMPETENCIAS

- Carné de manipulación de alimentos.
- Habilidades sociales y comunicativas.
- Orientación al cliente.
- Organización y proactividad.
- Capacidad de trabajo en equipo y de forma autónoma.
- Capacidad de adaptación al puesto.
- Informáticas avanzadas:
  - Uso avanzado dispositivos móviles: TPV, tableta.
  - Paquete Office avanzado.
  - Seguridad y navegación Web.
  - Uso y configuración equipos en red.

## DATOS DE INTERÉS

- Incorporación y disponibilidad inmediata.
- Carné de conducir: B.