

||| | [Anna Maria de la Mota]

[Al mon de la hostaleria tinc més de 20 anys d'experiència, tant com a treballadora i com a gerent del meu propi negoci].



Formació

- E.G.B., des de 1969 fins al 1977, amb títol de "Graduat Escolar".
- Formació Professional Administratiu 1º Grau, des del 1977 fins al 1979, amb el títol de "Auxiliar Administratiu".
- Formació Professional Administratiu 2º Grau, des del 1979 fins al 1982.
- 1º d'Empresarials des de 1982 fins al 1983.

Experiència

- 15 anys en diferents Restaurants, Bars i Hotels. Les meves funcions han sigut des de cambrera, encarregada de local, responsable de local i gerent. He treballat en restaurants de temporada, servint a clients anglesos i d'altres països.
- He regentat una Braseria a Masnou, durant 5 anys, i una Granja durant 2 anys, on servíem menús i esmorzars especials.
- He treballat en assegurances durant 4 anys.
- La darrera feina ha sigut durant 5 mesos a «Daunis», fins al tancament de l'empresa.

Idiomes

- Català
- Castellà
- Anglès

Formació Complementària

- Curs al "Sage" del paquet "Office", Word, Excel, PowerPoint, Access.
- Curs a "Mataró In", del paquet "Office" avançat.
- Curs a "Mataró In" d'anglès i d'Operacions Administratives en relació amb el client.
- Curs a "Mataró In" de Mecnografia.

Aptituds i habilitats

- Soc servicial, amable, treballadora, puntual.
- Com he tingut negocis propis, quan treballa per compte aliena, m'ho prenc com si fos per mi, ja que aquest ofici m'agrada.