Martín Hector Rotela

Edad: 33 años.
Teléfono: 376 4713771
Email: rotela74@gmail.com
Dirección: Av. Gral. Lavalle 1552, Posadas, Misiones

Perfil

Soy una persona responsable, puntual y organizada, con disciplina, motivación y facilidad para aprender y trabajar en equipo. Poseo gran capacidad de adaptación a nuevos entornos laborales, habilidades de comunicación, negociación y persuasión, así como experiencia en atención al público y en la elaboración de productos alimenticios. Busco crecer profesionalmente y adquirir nuevas experiencias que potencien mi desarrollo.

Educación

Secundario completo
Tornquist Saldungaray Bs. As. (N°451)

Tecnicatura en Redes y Ciberceguridad
Instituto de Formación Técnica Superior N° 24
2024 - Actualidad / Provincia de Bs. As.
Modalidad virtual (Incompleto)

Higiene y Seguridad Alimentaria para Manipuladores de Alimentos
Colegio Provincial N°1 “Martín de Moussy” - 2022

Capacitación de Alta Cocina

Taller de Hardware, Software y Ciberseguridad
Colegio Lisandro de la Torre - 2024

Inteligencia Artificial
Colegio Lisandro de la Torre - 2024

Experiencia laboral

Verdulería Frutimania
2009- 2010

- Personal de venta.
- Control de stock.
- Atención al público y resolución de consultas.
- Limpieza del lugar.
- Trabajo en equipo.

Canal 2, Posadas
Septiembre 2010 - Diciembre 2010

- Encuadernación.
- Operación de máquinas impresoras y plegadoras.
- Control de tinta, papel y materiales de impresión.
- Revisión de pruebas de impresión.
- Armado de paquetes de diarios para la venta.
- Trabajo en equipo.

Martín Hector Rotela

Edad: 33 años.
Teléfono: 376 4713771
Email: rotela74@gmail.com
Dirección: Av. Gral. Lavalle 1552, Posadas, Misiones

Experiencia laboral

Fábrica de helados Dolce Piacere
2010 - 2012

- Producción y control de calidad de los productos.
- Envasado y empaquetado.
- Mantenimiento e higiene de las máquinas de trabajo.

Ejército Argentino
2012 - 2020

- Cocinero
- Planificación de menús.
- Preparación de alimentos para grupos numerosos.
- Manejo de insumos (control de stock, recepción, almacenamiento y conservación de alimentos)
- Apoyo logístico para la distribución de raciones y en la organización del comedor.
- Trabajo en equipo.

Mes Seguridad Privada
2020 - 2021

- Control de accesos, supervisando la entrada y salida de personas, vehículos y materiales.
- Vigilancia preventiva, recorriendo las instalaciones para detectar anomalías o situaciones de riesgo.
- Intervención en situaciones de emergencias.
- Cumplimiento de normas para garantizar que se respeten las políticas de seguridad de la empresa y/o institución.
- Atención al público

Panadería Petri
2021 - 2024

- Cocinero: Producción y elaboración de panificados, pastas y otros productos para la venta.
- Organización y control de stock de los insumos y de la materia prima.
- Encargado y supervición de grupos de trabajo.
- Atención al público.
- Trabajo en equipo.

Habilidades y competencias

- Comunicación efectiva y relaciones interpersonales.
- Atención al cliente.
- Organización y planificación.
- Capacidad de rápida adaptación y aprendizaje.

Otros datos

- Idioma: Inglés básico.
- Manejo de herramientas informáticas: Paquete Office (nivel intermedio).