

Marta Iglesias Roca

Pescadera de mercado · A Coruña

Me gusta el mostrador limpio y bien helado, el pescado recién llegado y el cliente que vuelve por el consejo.

FOTO

opcional · 3,5 × 4,5 cm

CONTACTO

6XX XXX XXX

marta.iglesias@example.com

A Coruña

Carné B y vehículo propio

IDIOMAS

Gallego y castellano

Nativo

Inglés

A2

LO QUE SÉ HACER

Limpieza y fileteado de pescado

Marisco y moluscos Desalado de

bacalao Control de hielo y

temperaturas Información sobre

pescado congelado

INTERESES

Cocina marinera, paseos por el puerto y mercados de producto local.

DISPONIBILIDAD

Madrugada y fines de semana

Campañas de Navidad

Incorporación inmediata

QUIÉN SOY

Pescadera con ocho años de experiencia en pescadería de mercado y en sección de supermercado. Limpio y fileteo pescado a petición, trabajo marisco y bacalao, controlo hielo y temperaturas y atiendo al cliente. Busco pescadería en A Coruña con turnos de madrugada y disponibilidad para campañas de Navidad.

8 años

entre mercado y supermercado

100

clientes al día en el mostrador

80 h

de prácticas no laborales en pescadería

EXPERIENCIA

2019 – hoy Pescadera · Pescadería Hermanos Lage

- Preparé el mostrador cada mañana con pescado y marisco de la lonja y renové el hielo durante la jornada.
- Limpié y fileteé pescado a petición del cliente, con unos cien clientes al día.

2015 – 2019 Pescadera · Supermercados Costa

- Atendí el mostrador de pescado fresco y repuse el producto en horas punta.
- Controlé la temperatura de la vitrina y registré las incidencias.

2013 – 2015 Ayudante de pescadería · Pescados Ría

- Recibí los pedidos de la lonja y comprobé etiquetas, fechas y frescura antes de guardarlos.

FORMACIÓN

2014 Certificado INAJ0109 Pescadería y elaboración de productos de la pesca

Centro de formación de ejemplo · Recepción, preparación y venta de pescado, conservas, congelados y cocinados.

2009 – 2013 Educación Secundaria Obligatoria

IES de ejemplo · Con módulo de tecnología.

Datos y nombres ficticios de ejemplo: sustituye el texto por el tuyo y borra esta línea.