

MARCOS PROTZMANN

ENCARGADO

 1134656912

 protzmannmarcos77@gmail.com

 Tortuguitas, Malvinas Argentinas.

SOBRE MÍ

Considero que poseo habilidades de liderazgo para organizar y garantizar un ambiente de trabajo eficiente, proactivo en la resolución de problemas y siempre comprometido con la calidad del servicio y la satisfacción del cliente. Además, debe ser comunicativo, capaz de interactuar de manera efectiva con clientes y proveedores. Me enfoco en brindar una atención al cliente de calidad, garantizando que cada pedido se prepare correctamente y que los clientes reciban el mejor servicio posible.

CONOCIMIENTOS

Bachiller “Bartolome de las casas”
Secundaria
2012.

Licentia de conducir
En vigencia.

HABILIDADES

- Comprometido: Firme compromiso con la calidad del servicio y la satisfacción del cliente.
- Conocedor del producto: Amplio conocimiento sobre los diferentes cortes de carne, técnicas de conservación y normas sanitarias.
- Proactivo: Capacidad para anticiparse a problemas, mejorar procesos y tomar decisiones rápidas en situaciones de alta demanda.
- Comunicativo: Habilidad para interactuar con clientes y empleados, transmitiendo información clara y efectiva.
- Responsable: Capaz de supervisar las operaciones diarias y asegurar el cumplimiento de estándares de calidad y normativas de seguridad alimentaria.
- Organizado: Habilidad para gestionar cierres, coordinar tareas y optimizar procesos de trabajo.

EXPERIENCIA

2012-2014	LOGISTICA GARGANO TAREAS DE LOGISTICA Mis tareas en logística incluían carga y descarga de material, asegurando que los productos lleguen en condiciones óptimas. Me supe encargar del control de stock, organización y almacenamiento eficiente de productos, y preparación de pedidos para su distribución. Además, gestione la documentación relacionada con los envíos y coordino con proveedores y transportistas para garantizar entregas puntuales. Poseo habilidades en el manejo de equipos de carga y en la optimización de procesos logísticos para mejorar la eficiencia operativa.
2014-PRESENTE	TORO Y PAMPA ENCARGADO Me desarrolle ampliamente en distintas tareas como encargado del local, como las siguientes: Limpieza y Mantenimienro • Realización de tareas de limpieza y desinfección en las instalaciones, garantizando un ambiente de trabajo ordenado, seguro y conforme a las normativas sanitarias. • Mantenimiento de la higiene en las áreas de trabajo, incluyendo el manejo de equipos y herramientas de limpieza, así como la correcta disposición de residuos. Atención al Cliente: • Atención personalizada a los clientes, brindando información sobre productos, precios y promociones. • Resolución de consultas y reclamaciones, asegurando una experiencia de compra satisfactoria. • Manejo de ventas directas, asesoramiento sobre productos y recomendaciones para cumplir con las necesidades del cliente. Cierre de Caja: • Responsable del cierre de caja, conciliación de ingresos y pagos, y registro de transacciones. • Control de los saldos de la caja, asegurando la correcta contabilización de ventas y devoluciones. • Preparación de informes de ventas diarias y entrega de los reportes correspondientes a la gerencia. Entrega de Pedidos: • Coordinación y entrega puntual de pedidos a clientes, asegurando el cumplimiento de los plazos establecidos. • Verificación de la correcta preparación de los pedidos antes de la entrega y resolución de cualquier inconveniente relacionado con los mismos. Preparación de Pedidos de Carnes: • Corte y preparación de carnes según las especificaciones del cliente, siguiendo los estándares de calidad y las normativas de seguridad alimentaria. • Embalaje de productos de manera adecuada, garantizando la frescura y presentación de los productos al momento de la entrega. • Control de stock de productos cárnicos y gestión de pedidos de reposición.