



Lineth Abigail Reyes

Bachillertato en Ciencias y Humanidades

SOBRE MÍ

Me gradué en Ciencias y Humanidades, lo que me dio una buena base en distintas áreas. Me considero una persona responsable, con ganas de aprender y enfrentar nuevos retos. Me gusta trabajar en equipo, comunicarme bien y siempre dar lo mejor de mí en lo que hago.

CONTACTO

 (504) 8901-0516

 reyeslineth2301@gmail.com

 DNI: 0801-2007-03282

Francisco morazán, Distrito Central

 Col san francisco una cuadra abajo del centro de salud

REFERENCIAS

 Marlen Vásquez
Asesora Tecnica
Caderh/Pricesmar
504 89 17 95 81

 David Quiroz
Pintor Automotriz
(504) 89 97 07 10

EXPERIENCIA

2024 Realice Servicio Comunitario Ayudando En Centros de Salud y Limpiando Las Calles En Bachillerato
Realice Alfabetización a Tercera Edad
Realice una semana en bread lab panadería
Experiencia en panadería y repostería del trigo

EDUCACIÓN

2024 Graduada del instituto Gubernamental Superación San Francisco
Bachillerato en Ciencias y Humanidades

CURSOS

Mesero con Orientación a Bartender y Barismo (CADERH 2025)
Formación Transversal (Emprendimiento, Bioseguridad Habilidades PARA la vida y Sociolaboral (CADERH 2025)
Habilidad Blandas
En el instituto superacion san francisco (2024)

CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES

Habilidades de Redacción y Comunicación.
Pensamiento Analítico y Resolución de problemas.
Trabajo en Equipo y Colaboración
Adaptabilidad y Aprendizaje Rápido

CURSOS

Curso Mesero - Barismo - Bartender (CADERH)

Habilidades adquiridas curso Mesero

1. Higiene y seguridad
 - Lavado de manos
 - Higiene personal
 - Presentación personal
 - Técnicas de limpieza
2. Manejo de herramientas y equipo
 - Manejo de Mobiliario, Lencería, Cubertería, Cristalería, Loza, Accesorios diversos.
 - Manejo de Mesas, Sillas, Aparadores, Carros de servicios.
 - Doblado de servilletas y manteles.
3. Limpieza y pulido
 - Limpieza de herramientas y equipo
 - Pulido de Cubertería
 - Pulido de Cristalería
4. Servicio al cliente
 - Tipología de cliente
 - Exigencia de los clientes
 - Normas de cortesía
 - Protocolo de servicio
5. Desbarasado
 - Retiro de materiales y equipo
6. Tipos de Montaje
 - Montajes tipo T, U, E, I, Peine, Espiga, O, L.
 - Montaje de Buffet
 - Montaje de Banquete
 - Montaje Moderno
 - Montaje para restaurante
7. Cartas y menús
 - Tipos de menú
 - Tipos de carta

Habilidades adquiridas Curso Computación

1. Paquete básico de Office
 - Word
 - Excel
2. Uso básico de la computadora
 - Creación de usuarios
 - Configuración de impresoras

Habilidades adquiridas Curso Bartender

1. Uso de herramientas de coctelería
 - Coctelera
 - Cucharas mezcladoras
 - Medidor o jigger
 - Pinzas
2. Preparación de cocteles
 - Cosmopolitan
 - Margarita
 - Sex on the beach
 - Daiquiri
 - Tequila sunrise
 - Mojito
 - Negroni
 - Old fashione
 - Bumble
 - Moscow Mule
 - La Paloma
 - Spritz
 - Whisky Sour
3. Preparación de Garnish
 - Decoración de los cocteles

Habilidades adquiridas Curso Barismo

1. Antecedentes históricos del café a nivel nacional e internacional.
2. Perfil profesional del Barista
3. Disposición de materia prima
4. Equipo y utensilios del área de trabajo
5. Elaboración de bebidas con base de café: Espresso, Americano, Latte, Cappuccino, Mocaccino, Affogato, Cafe Helado, etc.

Formación Transversal - CADERH 2025

- Emprendimiento 38 hras
- Bioseguridad 2 hras
- Habilidades para la vida 30 hras
- Orientación Sociolaboral 30 hras