



AZUL SACCHI

TÉCNICA EN GESTIÓN DE EMPRESAS TURÍSTICAS Y HOTELERAS

+54 2664371525

azulsacchi005@gmail.com

ACERCA DE MÍ

Profesional de 27 años del sector turístico y hotelero con sólida experiencia en atención al cliente, servicio gastronómico y gestión de experiencias del huésped y /o usuario.

Destacada orientación a la satisfacción del cliente, cuidando cada detalle para superar sus expectativas

Soy una apasionada por el turismo y por brindar experiencias de calidad adaptándome a distintos entornos y cuento con certificaciones en Turismo Accesible, Inglés Turístico, Italiano A1, y Primeros Auxilios y RCP."

EXPERIENCIA LABORAL

2024 – 2025 | Inka Expediciones / Personal de temporada

- Personal gastronómico en campamento base "Plaza de Mulas" (Parque Provincial Aconcagua) 4200msnm.
- Atención al cliente nacional e internacional.
- Control de stock e inventario.
- Cumplimiento de protocolos de higiene y seguridad alimentaria.

2021 – 2022 | Hotel Bohemia Boutique / Recepcionista

- Atención front desk y gestión de reservas.
- Servicio de alimentos y bebidas a huéspedes.
- Manejo de caja, facturación y cierre diario.
- Orientación turística y gastronómica.

2018 – 2020 | La Querencia / Cajera

- Atención al cliente en comercio gastronómico (carnicería).
- Manejo de caja, arqueo y cierre diario.
- Facturación y gestión de proveedores.

2016 – 2017 | El Palacio de la Milanesa / Camarera

- Personal de gastronómico de restaurante
- Manejo de comandas y facturación.
- Atención al cliente y control de calidad.

2014 – 2016 | The party / Camarera

- Personal de gastronómico de eventos
- Coordinación operativa
- Ceremonial y protocolo
- Cumplimiento de altos estándares de calidad

FORMACIÓN ACADÉMICA

Tecnicatura en gestión de empresas Turísticas

Universidad Nacional Tecnológica de Mza 2020 - 2024

Tecnicatura en gestión de empresas Hoteleras

Universidad Nacional Tecnológica de Mza 2020 - 2024

Secundario completo

Colegio San Juan Bautista 2010 - 2015

HABILIDADES

- Servicio de alimentos y bebidas orientada al detalle
- Manipulación de alimentos, normas de higiene
- Atención al cliente en general
- Manejo de caja y facturación
- Control de stock e inventario
- Protocolo y ceremonial en eventos
- Marketing y técnicas de venta
- Gestión de quejas y reclamos
- Paquete Office y programas de diseño

IDIOMAS

- Italiano A1
- Inglés B1
- Portugués A1