

Marcos Castillo



Utrera, Sevilla
linkedin.com/in/mcastillo_

+34 123 45 67 89
ejemplo@cvmaker.es

Perfil personal

Estudiante de administración interesado en trabajar en McDonald's a tiempo parcial para desarrollar habilidades de atención al cliente en un entorno dinámico. Me caracterizo por mi capacidad para trabajar bajo presión, ganas de aprender y facilidad para colaborar en equipo. Disfruto del trato con las personas y valoro la calidad de servicio. Busco aportar energía positiva, compromiso y una experiencia amable a cada cliente.

Habilidades

- Comunicación efectiva
- Adaptabilidad
- Atención al cliente
- Organización
- Resolución de problemas
- Manipulación de alimentos
- Higiene y seguridad alimentaria
- Manejo de TPV/caja
- Rapidez

Idiomas

Inglés	B2
Alemán	B1
Frances	A2

Disponibilidad

Media jornada en horario de tarde y fines de semana

Experiencia laboral

Voluntario de Atención al Público

Cruz Roja Juventud
feb 2026 – ago 2026
Sevilla

Recepción de participantes en actividades comunitarias, orientación sobre servicios disponibles y apoyo en la organización de eventos. Trabajo en equipo para garantizar una atención cercana, ordenada y eficiente.

- Atendí a más de 50 personas por jornada, ofreciendo información clara y resolviendo dudas.
- Reduje los tiempos de espera en un 20% mediante una mejor organización de flujos de entrada.

Educación

Grado en Administración y Dirección de Empresas (2.º año)

Universidad de Sevilla
sept 2023 – Presente

Asignaturas destacadas: técnicas de venta, atención al cliente, gestión comercial y marketing.

Cursos y certificaciones

Certificado de Manipulador de Alimentos

Academia Méndez Núñez
ene 2026 – ene 2026

Curso de Atención al Cliente y Calidad de Servicio

Cámara de Comercio de Sevilla
oct 2025 – nov 2025

Técnicas de comunicación efectiva, gestión de quejas, resolución de incidencias y mejora de la experiencia del cliente

Curso de Operaciones Básicas de Cocina

Centro de Formación Océano
feb 2025 – abr 2025

Técnicas básicas de cocina, preparación de alimentos, normas de higiene, limpieza de utensilios y organización del área de cocina.