

CURRICULUM VITAE

ID-50492

DATOS PERSONALES

Dirección: 08902 - L'Hospitalet del Llobregat - Barcelona

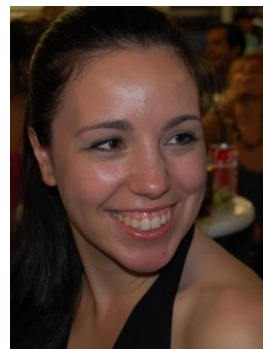
Fecha de nacimiento: 14/02/1979

Población de nacimiento: Manresa

Sexo: Mujer

Estado civil: Soltera

Permiso de conducir: Si



Experiencia laboral

2017- Actualmente	12 meses Autónoma Chef privado y Sommelier Trabajo de chef privado y Sommelier en empresas. Actualmente realizó masterclass en diferentes empresas para la concienciación de la buena alimentación y de gestión de bodega. También trabajo haciendo asesorías para diferentes grupos de restauración en aberturas de restaurantes y con necesidades de ayuda en la gestión. Soy propietaria de una empresa de eventos de gastroarte, maridamos la alta gastronomía con diferentes ramas artísticas en directo.
2016-Actualmente	9 meses Beluga Luxury Comercial Trabajo de comercial de productos vinícolas de lujo en las zonas de Catalunya y Portugal.
2014-2016	16 meses Hotel Melia Me Barcelona, Restaurante Dos Cielos Sommelier Restaurante de alto nivel de una estrella michelin de los Hermanos Torrer. Hacia funciones de recepcionar pedidos, hablar con los proveedores, hacer los pedidos. También de informatizar la bodega, hacer calculos de ventas, estadísticas de compras y ventas. La carta se componía de 600 referencias de todo el mundo, más las 300 referencias de aperitivos, licores y digestivos.
2009 – 2016 Iberocruceros	1º Maitre- Sommelier Formador de servicio de restauración y bar Empresa de cruceros con 4 barcos en su flota de más 1800 pasajeros cada uno. Con la responsabilidad de las bebidas a bordo y la impartición de cursos a los tripulantes de servicio de restauración. Tengo a cargo 8 personas en el equipo y más de 100 camareros para el servicio de bebidas. Control de pedidos, facturación, incidencias de los diferentes puntos de ventas.

2006- 2008	17 meses en Boí Taüll Resort Restaurante Gastronomico La Perdiu, Boí Taüll Lleida 1º Sommelier y Maitre Resort compuesto por 6 hoteles de diferentes categorias con capacidad total de 1200 plazas, 5 restaurantes, 4 barras, y una discoteca. Mi cargo residía en impartir clases de cata y servicio a clientes y empleados. Estaba de responsable de alimentos y bebidas donde tenia la responsabilidad de hacer los pedidos, facturación, incidencias, hablar con proveedores de todo tipo de bebidas de los hoteles, restaurantes, barras y la discoteca. Tenia a mi cargo a 8 responsables de sector, los cuales tenían a 200 camareros a su responsabilidad. A parte de llevar la selección de vinos para la bodega de los diferentes restaurante y cambiar las cartas de vinos según la temática de estos. Mi trabajo tambien reside en estar en el restaurante gastronomico La Perdiu, el cual esta asesorado por el señor Pedro Subijana actual propietario del restaurante Akelarre en San Sebastián que tiene tres estrellas michelin.
2006	9 meses en el Hotel Le Meridien Ra Beach Hotel & Spa *****Lujo, Vendrell, Tarragona 1º Sommelier Hotel de lujo, de 143 habitaciones y servicio de spa. Mi cargo residía en impartir clases de cata y servicio a clientes y empleados. Estaba de segunda de alimentos y bebidas donde tenia la responsabilidad de hacer los pedidos, facturación, incidencias, hablar con proveedores de todo tipo de bebidas de los cuatro restaurantes y las 2 barras que tenia el hotel. Tenia a mi cargo a 5 responsables de sector, los cuales tenían a 30 camareros a su responsabilidad. A parte de llevar la selección de vinos para la bodega del hotel y cambiar las cartas de vinos de los cuatro restaurantes según la temática de estos. Mi trabajo tambien residia en estar en el restaurante gastronomico Neit, el cual esta asesorado por el señor Xavier Pellicer, el antiguo chef del Racó de Can Fabes y actual propietario del restaurante Abac en Barcelona que tiene una estrella michelin.
2004-2006	18 meses en el Restaurante Raco de Can Fabes, Santi Santamaría, Sant Celoni 2º Sommelier Restaurante de alto nivel de tres estrellas michelin del señor Santi Santamaria. Hacia funciones de recepcionar pedidos, hablar con los proveedores, hacer los pedidos. Tambien de informatizar la bodega, hacer calculos de ventas, estadisticas de compras y ventas. La carta se componia de 1800 referencias de todo el mundo, más las 900 referencias de aperitivos, licores y digestivos. Hacia las funciones de primer sommelier cuando este no estaba.
2004	5 días en el stand del Instituto dos Vinos do Douro do Porto en Alimentaria 2004 Sommelier Hacia las funciones de catar y seleccionas los vinos. Aparte de ser comercial.
2003	2 meses y medio en el hotel Oasis Islantilla*****, Antilla, Huelva. Sommelier Hotel vacacional, de 480 habitaciones. Mi cargo residía en impartir clases de cata y servicio a clientes y empleados. Estaba de segunda de alimentos y bebidas donde tenia la responsabilidad de hacer los pedidos, facturación, incidencias, hablar con proveedores de todo tipo de bebidas de los tres restaurantes y las 2 barras que tenia el hotel. Tenia a mi cargo a 4 responsables de sector, los cuales tenían a 40 camareros a su responsabilidad. A parte de llevar la selección de vinos para la bodega del hotel y cambiar las cartas de vinos de los tres restaurantes según la temática de estos.

2002-2003	6 meses en el Restaurante Mirador de Montserrat, Sanpedor Jefe de partida de pastelería Restaurante especializado en banquetes y carta de autor, capacidad para 500 personas. Tenia la responsabilidad de tener a 1 ayudante a mi cargo, de hacer los pedidos de mi sector, organizar el trabajo semanal según los proyectos que tenia el restaurante. Realizar la selección de platos de la carta. Y hacer todo tipos de postres, pasteles de boda, pasta fría, etc..
2001- 2002	9 meses y medio en el Restaurante Devinus, Manresa Encargada del restaurante y sommelier Restaurante especializado en vinos y alimentos de calidad, capacidad para 60 personas. Tenia la responsabilidad de tener a 3 ayudantes a mi cargo. En este restaurante llevaba tanto la parte de servicio como la de cocina. Como la obertura y cierre del mismo, su facturación, pedidos a los proveedores (buscarlos), organización del trabajo, cierre de cajo, pagar las facturas, selección de vinos, etc...
2001	3 meses en el Restaurante Cal Espagueti, Manresa Jefe de partida fría y postres Restaurante especializado en marisco, capacidad de 150 personas. Tenia la responsabilidad de tener a 2 ayudantes a mi cargo, de hacer los pedidos de mi sector, organizar el trabajo semanal según los proyectos que tenia el restaurante. Realizar la selección de platos de la carta.
2000- 2001	5 meses en el Restaurante Hostal del Camp, Sallent Jefe de partida fría Restaurante de una capacidad máxima de 400 personas. Tenia la responsabilidad de tener a 3 ayudantes a mi cargo, de hacer los pedidos de mi sector, organizar el trabajo semanal según los proyectos que tenia el restaurante. Realizar la selección de platos de la carta y menú.
1999- 2000	4 meses en el Restaurante Pizzería Orange, Manresa Jefe de cocina Restaurante de comidas italianas y catalanas. Restaurante de 60 personas de capacidad. Tenia la responsabilidad de tener a 3 ayudantes a mi cargo, de hacer los pedidos del restaurante, hablar con proveedores, organizar el trabajo semanal según los proyectos que tenia el restaurante. Realizar la selección de platos de la carta y menú Organización del personal según el trabajo y capacidad.
1999	5 meses en el Restaurante Scorpia, Igualada Ayudante de cocina y camarera Restaurante especializado en banquetes y bodas.

DATOS FORMACIÓN

2015-2017	Escuela de Hostelería de Sevilla 1ER y 2ON curso de Experto Food and Beverage Manager
2002-2004	Escuela Superior de Hostelería Muntaner, Barcelona 1ER y 2ON curso de Sommelier
1999-2000	Escuela Joviat, Manresa, España 5 FP Hotelería y Turismo (especialización en Cocina) Materias: Español, Catalán, Ingles, Francés, Matemáticas, Química, Tecnología de Cocina, Informática, Humanística, Practicas de Cocina

- 1998-1999 Escuela Joviat, Manresa, España
4 FP Hotelería y Turismo (especialización en Cocina)
Materias: Español, Catalán, Inglés, Francés, Matemáticas, Química, Tecnología de Cocina, Informática, Humanística, Prácticas de Cocina.
- 1997-1998 Escuela Joviat, Manresa, España
3 FP Hotelería y Turismo (especialización en Servicio y Cocina)
Materias: Español, Catalán, Inglés, Francés, Matemáticas, Física, Tecnología de Servicios, Tecnología de Cocina, Informática, Religión, Prácticas de Servicio y Cocina.
- 1993-1995 I.F.P. Lacetania, Manresa, España. ESO (Equivalente a 1ª y 2º Bachillerato)
- 1985-1993 Escuela Santa Rosa de Lima, Manresa, España. E.G.B.

Cursos:

- Cocina Tecnológica al Vacío, 188 horas, Formación práctica y teórica 1997
- Seminario de Vinos Españoles, 4 horas, Formación teórica 1997
- Cocina Vegetariana, 12 horas, Formación práctica 1998
- Cocina Sueca, 2 semanas, Formación práctica y teórica 1998
- Iniciación a la Cata de Vinos, 10 horas, Formación práctica y teórica 1998
- Curso Codorniu, el Cava y sus procesos de obtención, 10 horas, Formación práctica y teórica 1998
- Seminario en la escuela Chocovic sobre el proceso de la obtención del chocolate y sus usos, 4 horas, Formación teórica 1998
- Seminario sobre quesos Suizos y su degustación, 3 horas, Formación teórica y práctica. 1998
- Curso sobre la Fondue, 1 hora, Formación práctica 1998
- Segunda Iniciación a la Cata de Vinos, 10 horas, Formación práctica y teórica 1999
- Seminario sobre los vinos espumosos, 4 horas, Formación teórica y práctica 1999
- Catas impartidas por Jaume Pont (enólogo y sommelier de denominación de origen Bages), 25 horas, Formación teórica y práctica 2001
- Cata Vinos Roqueta, 5 horas, Formación práctica 2002

IDIOMAS

Castellano	Superior tanto escrito como oral. Lengua materna.
Catalán	Superior tanto escrito como oral. Lengua materna
Inglés	Medio. Comprensión oral y escrito. Estudios de 2 años en academia de inglés. Especialización del lenguaje en hostelería. Estancia de unas semanas en Suecia.
Francés	Medio. Comprensión oral y escrito. Especialización del lenguaje en hostelería. Estancia de unas semanas en Francia.
Portugués	Superior tanto escrito como oral.