



ID-50331

Madrid

FORMACION ACADEMICA

- Grado Superior de Hostelería y Turismo

EXPERIENCIA PROFESIONAL

01/10/2018 – Actualidad **CASER SALUD**

- *Agente de Seguros*

01/2018 – 07/2018 **GRUPO THA HIGIENE Y TECNOLOGIA AMBIENTAL**

- *Encargado Comercial*

05/2016 – 12/2017 **SEGURCAIXA ADESLAS**

- *Agente de Seguros*

2015 – 05/2016 **GRUPO OCASO**

- *Agente de Asistencia*
 - Gestión de prestaciones de seguro de decesos a familiares de asegurados fallecidos.
 - Gestión telefónica y presencial utilización de herramienta informática.
 - Asesor y agente de seguros y fondos de inversión

2014 **RATATUI PROYECTOS HOSTELEOS S.L.**

- *Jefe de Sala*
 - Responsable de la coordinación de camareros.
 - Gestión de pedidos
 - Cierres y cuadros de caja.

2012 a 2013 **JOCAPAL S.L.U**

- *Delegado Comercial*

2010 a 2012 **GRUPO HOSPITALARIO QUIRON**

- *Jefe de Sala*
 - Responsable de la coordinación de camareros
 - Gestión de pedidos
 - Cierres y cuadros de caja.

2008 **RESTAURANTE EL CASITO**

- ***Jefe de Sala***
- Funciones propias del puesto de un maître de restaurante.

2007 **HOTEL REINA FELICIA**** (Jaca)**

- ***Maître de Hotel***
- Apertura y puesta en marcha del departamento de restauración.
- Búsqueda, selección, contratación y formación del personal a mi cargo.
- Sondeo y negociación con proveedores y precios del género.
- Diseño de buffet
- Labores comerciales de banquetes, congresos y actos de todo tipo.
- Desempeño de todos los cometidos propios de un maître de hotel desarrolladas en el anterior empleo.

2006 **HOTELE NH ALCALÁ******

- ***Maître de Hotel***
- Controlar el servicio y atención al cliente de los camareros bajo mi responsabilidad, tanto en el desarrollo de eventos, congresos y actos relacionados con la restauración, como durante el servicio de desayuno, cafetería y restaurante del hotel.
- Coordinar el montaje de los salones del hotel en la realización de eventos, congresos y actos de todo tipo.
- Facturación diaria de eventos, banquetes y control diario de consumos de restaurante y cafetería.
- Analizar los costes derivados tanto de la contratación del personal extra destinado a banquetes, eventos, etc. Como el de la bodega del hotel.
- Selección, contratación y formación del personal a mi cargo.

1998 a 2005 **NH HOTELES, NH SANVY******

- ***Camarera***
- Desayunos, Cafetería, Almuerzos empresa y banquetes, Servicio a la carta, Facturación

1997 **HOTEL NH PARQUE AVENIDAS**

- ***Camarera***
- Desayunos, Cafetería y Banquetes.

1996 **SUPRACAFE Cafetería EL CAFETALERO**

- ***Camarera***

1991 a 1994 **HOTEL NH SUITES PRISMA**

- ***Camarera***

Formación complementaria

- Curso sobre Aceites, Panes y Quesos
- Curso Enología
- Gestión y Calidad en la Restauración
- Maridaje de Quesos y Vinos. CLUB TORRES
- Curso y Cata de Whiskys. CHIVAS REGAL
- Curso sobre Cigarros Puros. CLUB ALTADIS

- Curso sobre Conocimiento y Cata de Vinos
- Curso de Iniciación al Mundo del Vino I y II
- Curso de Elaboración del Vino

Otros

- Inglés, nivel medio/alto
- Carné de conducir y vehículo propio
- Manejo avanzado de paquete Office