

ID 43897. Francisco Javier Rodríguez



DATOS PERSONALES

FECHA NAC: 30 DE MAYO DE 1970

C.CONDUCIR: B1

DIRRECCION: MADRID (28039)

ESTADO CIVIL: SOLTERO

FORMACION ACADEMICA

- * TECNICO AUXILIAR EN HOSTELERIA Y TURISMO.ESPECIALIDAD COCINA: Escuela de Hostelería y Turismo. Madrid 1996
- * C.O.U.: Academia Dobao Diaz Guerra , Madrid 1986 a1987.
- * B.U.P.: Escuelas Pías de San Fernando. Madrid. 1983 a1986.

FORMACION COMPLEMENTARIA

- * CURSOS DE ESPECIALIZACION EN COCINA: Asociación de cocineros y reposteros. Madrid 1997 a1999 :
 - Curso de informática para restaurantes.
 - Curso de Pastelería.
 - Curso de perdidas e higiene de los alimentos.
 - Curso de cocina profesional.
 - Curso de presentación de platos.
- ❖ Buceo de aire enriquecido, NITROX : Planeta Azul.Cabo de Palos, Cartajena.2003
- ❖ Advanced Open Water Diver, PADI plus: Aquatrek. Madrid. Septiembre 1997
- ❖ Especialista en mantenimiento de equipos de buceo, PADI: Aquatrek .Madrid. 2002
- ❖ Curso de Ventas impartido por Krauthammer 2009

INFORMATICA

- * NIVEL USUARIO MICROSOFT OFICCE

IDIOMAS

- * INGLES BÁSICO

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- COMERCIAL en QUALITYFRY (sept.2017- enero 2021). Canal Horeca.

Captación y gestión de clientes del canal de la Restauración en Madrid, así como demostraciones de nuestros productos.

- COMERCIAL DELIVERY MAKRO (mayo 2017-septiembre 2017)

En este puesto me dedico a prospeccionar cliente final de Horeca para consecución final de pedidos recurrentes tanto de productos frescos como secos.

- COMERCIAL de suministros integrales para canal Horeca. Empresas Abesol y Mesabela pertenecientes a los grupos ORBIS Y HOSTELSHOP (octubre 2013 – mayo 2017).

Funciones: Prospección, análisis, venta y seguimiento en el canal Horeca de los productos de las dos Empresas distribuidoras. Productos: químicos, celulosas e higiene, maquinaria, menaje, vajilla, cristalería, mantelería,,etc....

- Delegado de Ventas zona centro y País Vasco para DUNI multinacional Sueca fabricante productos para Hostelería (abril 2006- agosto 2012).

Funciones : * en un primera fase mi función fue abrir mercado como comercial en la Comunidad de Madrid.

Prospección, análisis, venta y seguimiento en el canal Horeca.

*posteriormente, fui Delegado de la zona centro y País Vasco. Mis funciones fueron la de encontrar más distribuidores para nuestros productos, formarlos y apoyar a su red de ventas.

- SUPERVISOR DE RESIDENCIAS PARA ARAMARK SERVICIOS DE CATERING (agosto – noviembre 2005)

Funciones: Supervisión de personal (25 pax aprox), control stock, control compras, fidelización del cliente

- COCINERO EN LA COCINA DE LA RESIDENCIA MIRASIERRA. (abril 2004 – agosto 2005)

Funciones: Control stock ,compras, seguimiento APPCC, elaboración de menús, etc....

- COORDINADOR DE LA COCINA PRIVADA FUNDACION JIMENEZ DIAZ/ MEDITERRANEA DE CATERING:

Madrid, Febrero 1999- Diciembre 2003.

Funciones: Control stock, compras, supervisión de limpieza de instalaciones, coordinación de horarios y tareas del personal (15 pax. aprox.) preparación cuarto frío, etc. Cocinar.

- A.S.L., PINCHE , AYUDANTE DE COCINA Y COCINERO FUNDACION JIMENEZ DIAZ/ARAMARK: Madrid
Septiembre 1992 – Enero 1999.

INFORMACIÓN ADICIONAL

- * Soltura en el trato con el público.
- * Seriedad y capacidad de trabajo
- * AFICIONES: Viajar, música, teatro y cine. Deporte: natación, atletismo, ciclismo y buceo.