

JESÚS A.

Fecha nacimiento: 01/07/1994



EXPERIENCIA PROFESIONAL

CU-CUT TAVERNA GASTRONOMICA – Responsable (Febrero 2016 – Actualmente)

- Supervisar y controlar todo lo relacionado con el restaurante. Equipo de 9 personas
- Mantener al equipo formado, motivado y orientado a la satisfacción del cliente
- Control y gestión del panel de proveedores
- Dirigir, coordinar, supervisar y controlar que las tareas marcadas sean cumplidas por el equipo
- Gestionar procesos de aprovisionamiento y logística
- Realizar inventarios de bebidas
- Atención al cliente. Gestión de quejas, sugerencias y reclamaciones
- Gestionar y optimizar los costes asociados tanto de recursos humanos como de materias primas
- Elaborar turnos para la plantilla y otras tareas administrativas

HOLLISTER Co – Brand Representative (Noviembre 2017 – Actualmente)

- Proyectar y proteger la imagen de la marca
- Conocimiento del producto
- Impulsar las ventas y fidelización de clientes
- Implementar y mantener el Visual Merchandising
- Mantener el piso de ventas en perfectas condiciones
- Asegurar altos niveles de satisfacción del cliente

CU-CUT TAVERNA GASTRONOMICA – Camarero (Julio 2015 – Febrero 2016)

- Atención al cliente de manera cualificada, autónoma y responsable
- Preparar las áreas de trabajo para el servicio
- Informar y aconsejar al cliente

EDUCACION

Grado de Turismo

Escuela Universitaria de Turismo de Barcelona - CETA (2014-2018)

Dirección en Cocina, Gastronomía y Restauración

Escola d'Hosteleria de Castelldefels (2012-2014)

IDIOMAS

Castellano y Catalán - Lengua Materna

Inglés - Avanzado

INFORMACION ADICIONAL: Flexible, organizado, entusiasta, optimista y orientado a resultados. Creo en el trabajo en equipo como factor clave para el éxito pero también soy independiente y sé trabajar autónomamente. Facilidad de adaptación y aprendizaje. Alta capacidad analítica. Dinámico y con habilidades comunicativas, negociadoras y de ventas.