



ID-64688 ALFONSO

Lugar y fecha de nacimiento: Barcelona 13 de septiembre de 1982

Dirección: Cornellà De Llobregat. (Barcelona)

Mi objetivo principal es encontrar una posición retadora en el sector que me permita capitalizar mis 10 años experiencia en hotelería de gran lujo y así poder abarcar nuevos retos que me hagan crecer personal y profesionalmente.

Experiencia

Txai Resort – Itacaré Salvador de Bahía (enero 2023 – mayo 2023)

Assistant hotel Manager

- Gestión de servicio de restaurante, bar, banquete, desayuno, etc.
- Gestión del equipo de sala (equipos de hasta 20 personas).
- Gestión de quejas de clientes .
- On site en cada servicio del evento, supervisión de cada servicio de principio a fin.
- Apoyo en todos los departamentos .

The One Barcelona GL5* (enero 2022 - septiembre 2022)

Assistant F&B Manager

- Responsable de la organización de una estructura en los en F&B.
- Responsable de la formación y del cumplimiento de los estándares internos de calidad del departamento
- Responsable de la planificación y organización diaria de los puntos de venta, realización de los turnos respetando las pautas del convenio.
- Reclutamiento, formación y desarrollo de los equipos.
- Responsable de la satisfacción de los clientes en el área F&B.
- Soporte directo al director en la operativa y los diferentes proyectos del hotel
- Control de la gestión de personal (Incluyendo externa).
- Auditorías BSA.
- Implicación en el análisis de los resultados financieros del departamento y en el presupuesto anual.
- Gestión de los costes operativos del departamento.
- Organización de las operativas

OKU Hotels Ibiza 5* (abril - septiembre 2021)

F&B Manager

- Organización y creación de departamento de F&B desde 0.
- Responsable de la organización de una estructura en los en F&B.
- Responsable del área de servicio de restauración: 2 pool bar, 2 restaurantes, room service a cargo de un total de 186 habitaciones.
- Responsable de 1 Assistant F&B, 6 managers y un equipo de 62 personas + temporales y prácticas.
- Responsable de la formación y del cumplimiento de los estándares internos de calidad del departamento.
- Implicación en el análisis de los resultados financieros del departamento y en el presupuesto anual.
- Gestión de los costes operativos del departamento.
- Responsable de la planificación y organización diaria de los puntos de venta, realización de los turnos respetando las pautas del convenio.
- Reclutamiento, formación y desarrollo de los equipos.
- Responsable de la satisfacción de los clientes en el área F&B.
- Soporte directo al director en la operativa y los diferentes proyectos del hotel.

W Barcelona 5* GL (agosto 2018 – marzo 2021)

F&B Training Manager and Quality Manager

- Reporte directo a F&B Manager y director de Operaciones.
- Organización de las operativas.
- Control de calidad de todos los estándares de la marca y de la calidad de servicio y comida.
- Organización eventos hasta 1200 personas.
- Control de la gestión de personal (Incluyendo externa).
- Training General de más de 150 empleados
- Auditorías BSA.
- Consecución Standards de GL. Índice GSS / ESS Marriott en los restaurantes (Restaurantes, Barrs, Room Service, Banquetes y Club del hotel)

W Barcelona 5* GL (mayo 2013 – agosto 2018)

Manager Bar & Restaurants

- Reporte directo a la Dirección de F&B.
- Apertura de 3 Outlets durante temporada de verano (Wet Deck, Salt Restaurant & Beach)
- Procesos de contratación de más de 150 empleados en temporada.
- Ejecución del servicio junto con los equipos (Hasta 11 supervisores y 2 Headbartenders).
- Control de costes, mensual y anual.
- Preparación de Evento Happenings y Festival Wake Up Call junto con F&B director.
- Consecución Standards GSS de la compañía Marriott.
- Trabajar en una identidad propia de cada Venue y promocionarla junto con MKG.
- Persecución de la excelencia dentro de la adversidad del volumen del hotel.

Txai Resort – Itacaré Salvador de Bahía (enero 2013 – mayo 2013)

Supervisor F&B

- Gestión de servicio de restaurante, bar, banquete, desayuno, etc.
- Gestión del equipo de sala (equipos de hasta 20 personas).
- Cierre de caja y reporte a dirección y otros departamentos.
- On site en cada servicio del evento, supervisión de cada servicio de principio a fin.
- Apertura de resort.

Sports Hotels Resort & Spa Andorra 5* GL (septiembre 2012 – enero 2013)

Chef de Rang en diferentes outlets

(Origen 1 estrella Michelin, Arrels, Sol i Neu y Pub Villager)

- Gestión de servicio de restaurante, bar, banquete, desayuno, etc.
- Gestión del equipo de sala en algunas ocasiones (equipos de hasta 10 personas).
- Cierre de caja y reporte a dirección y otros departamentos

Executive Catering London (noviembre 2011 – agosto 2012)

Team Leader

- Gestión del servicio.
- Eventos en diferentes partes de Europa de más de 600 personas .
- Servicio de Gran Lujo.

Restaurante Sacca Ibiza (mayo 2011 – octubre 2011)

Camarero Restaurante – Lounge Bar

- Gestión del servicio de más de 250 pax.
- Gestión de stocks e inventario y cierre de caja.

Circus London Restaurant (noviembre 2010 – mayo 2011)

Camarero Restaurante

- Gestión del servicio.
- Servicio de Gran Lujo.

El chiringuito Ibiza, Es cavallet (mayo 2010 – octubre 2010)

Camarero Restaurante

- Gestión del servicio en Restaurante y playa con más de 350 comensales diarios.
- Servicio a la carta y buffet restaurante.

Prelok (enero 2005 – mayo 2010)

Jefe de calidad, empresa de metalurgia

- Encargado de que se cumplan todos los estándares en unidad de montaje
- Liderar un equipo de 15 personas.
- Toma de contacto con todos los proveedores y abrir nuevos mercados.

Educación

- RR. HH. - Especialidad marketing y publicidad. (Promoción 2011)
- Dirección Hotelera y Turismo. (Promoción 2015)

Lenguas

- **Catalán** (Nativo)
- **Castellano** (Nativo)
- **Inglés** (Profesional)

Datos de interés

- Estancia de 6 meses en Brasil (Salvador de Bahia, Itacaré) por apertura de resort.
- Voluntariado en África de 3 meses.
- Taskforce nuevas aperturas W Doha / W Amman Marriott Int.
- Carné de Conducir B.

Cualidades

- Buen comunicador.
- Capacidad de liderazgo.
- Team Leader.
- Negociador y Organizado.
- Actitud positiva y proactiva.
- Pasión por el detalle.

Habilidades

- Persona operativa y cerca de sus equipos.
- Capaz de tomar decisiones y resolver problemas.
- Conocimiento del mercado local, nacional e internacional.
- Gestionar equipos multiculturales, 25+.
- Gestionar clientes de todos niveles, quejas/mejoras y resolución de conflictos.
- Talento comercial.
- Creativo, promover experiencias únicas a clientes y mejoras continuas.
- Apasionado del servicio al cliente, de la mixología, enología y gastronomía.
- Embajador de la marca.
- Experiencia previa en hoteles de lujo y servicio de alto nivel.
- Organizado, efectivo, operativo, proactivo, ético, detallista.