

# Ander Ballestero Bermejo

Profesional responsable y altamente competente. Me enfoco en la calidad, la eficiencia y la mejora de las operaciones, manteniendo altos estándares de desempeño y cumplimiento. Busco un nuevo desafío laboral con oportunidades de proyección y crecimiento. Mucha experiencia al volante.

## CONTACTO

 C/Sologutxi Nº 18 G EÑES Bizkaia  
48840

 690.28.3494

 anderballestero@gmail.com

 Español

 44152117Y

 Casado

## APTITUDES

- Paquete Office
- ContaPlus
- IGP Gestión Hostelería (manejo TPV)
- Correo electrónico e Internet Explorer
- Gestión interna de residencias de ancianos.
- Gestión y planificación de personal sobre los trabajos a realizar.
- Negociación con proveedores sobre compras anuales, como rapel, incentivos, etc....
- CAP de Viajeros
- Carnet de conducir AM  
A1  
A2  
A  
B  
D

## FORMACIÓN

**GRADUADO ESCOLAR**  
Colegio Reina Maria Cristina

**FP I : Cocina** 01/1994  
**Escuela Oficial CEBAN**

**Cocina : HOSTELERÍA Y GESTIÓN** 01/1995 - 01/1999  
**Escuela Hostelería Luis Irizar**

## HISTORIAL LABORAL

**CHOFER DE VEHÍCULOS VTC y Relaciones publicas** 02/2024 - Actual  
**Moove Cars Euskadi s,l - Bilbao, Euskadi**

- Con mucha experiencia en el entorno Nacional, Relaciones publicas y gestión de rutas.

**ADMINISTRATIVO Y ORGANIZADOR DE RUTA Venta de café de Segunda marca y sus complementos.**

- Descripción general de la empresa: a través de fundación lantegi batuak
- Carga/descarga de productos, contacto con cliente directo, preparación de pedidos, elaboración de albaranes, reparto de pedidos en furgoneta, etc
- Calibraciones de molinillos, gramajes, etc molinillos para una mayor satisfacción del cliente.

**SUPERVISOR de servicios generales** 11/2024  
**Bilbao**

- SUPERVISIÓN DE COCINA, LIMPIEZA, MANTENIMIENTO, COMPRAS, PERSONAL, ETC

**GESTOR ADMINISTRATIVO/ENCARGADO de restaurante restop** 01/2018 - 01/2020

**FUNDACIÓN LANTEGI BATUAK**

- Elaboración de calendarios anuales de personal, organización de trabajo, control de posibles incidencias, elaboración de menús diarios, cobros, cuadrantes, facturación, albaranes, mantenimiento instalaciones con empresa externa, etc

**COCINERO** 01/2018 - 12/2018

**HOTEL ILUNION BILBAO - Bilbao**

- Organización de buffet desayuno, elaboración de comida a la carta, etc

**Comercial**

01/2017 - 12/2017

**EUSKOPAN**

- Captación de nuevos clientes para venta de bollería, pan y comida ultracongelada

**GERENTE ESTABLECIMIENTO HOSTELERO**

01/2015 - 12/2017

**TABERNA CESAR BENITO DONOSTI - Donosti**

- Gerencia de establecimiento, organización del trabajo de 6 personas, control stock, contacto proveedores, atención al cliente, cobros, cuadrantes diarios, etc

**JEFE DE COCINA/CHEF EJECUTIVO**

01/2014 - 12/2014

**Camping de Urbasa**

Chef Ejecutivo, relaciones publicas,compras,negociaciones anuales, gestionar plantilla,etc

**ENCARGADO**

01/2009 - 12/2013

**RESTAURANTE GARAIA**

- Descripción general de la empresa: a traves de gureak
- Formación de personal con discapacidad para cocina, organización plantilla, apertura restaurante, preparación de menús, realización pedidos atención al cliente, cobros, etc
- A traves de gureak

**JEFE DE COCINA**

01/2007 - 12/2008

**RESTAURANTE HIPICA DE SAN SEBASTIÁN - San Sebastián**

- Gestion de personal, gestion de proveedores, atención al cliente, inventarios, organización diaria de trabajo, realización de calendarios anuales de personal, etc

**COCINERO PLATOS PREPARADOS/PINTXOS**

01/2006 - 12/2006

**BAR GORRI-GORRI****COCINERO (ASADO DE CARNE/PESCADO)**

01/2005 - 12/2005

**RESTAURANTE MERTXE - Barcelona, Cataluña**

Chef Ejecutivo,compras,administracion,gestion de plantilla etc....

**COCINERO**

01/1999 - 12/2004

**autonomo - España, Todas**

- Asado de lechazo, organización de bodas, convenciones y/o eventos varios, etc.
- Gestión de diferentes locales, personal, APPCC, compras, negociacion anual de productos sobre carta de temporada, etc

**Cocinero**

01/1997 - 12/1999

**HOTEL ARANZAZU DONOSTIA - Donostia**

- Preparación de buffet en desayunos, encargado de preparativos de zona fría, preparativos para grandes celebraciones, etc

**Prácticas no remuneradas cocina**

01/1992 - 12/1994

**RESTAURANTE GURE ARKUPE**

---

**PERSONALIZADO**

- Certificado de Manipulador de Alimentos de Alto Riesgo
- Técnico Básico en Prevención de Riesgos Laborales, 30 h, Fundación Lantegi Batuak, 01/01/20
- Título de la APPCC Sanitaria (para gestión de hasta 500 comidas diarias)
- Curso intensivo Cocina, CASA ARMENDARIZ Donostia, 01/01/92
- Discapacidad del 33%