

**Samuel carro**

Bar manager • 33011, Oviedo, Asturias

fcarrot@cshg.es • 640532910 (preferente)

Datos del candidato

Carnet de conducir: B Autónomo: No Vehículo propio: Si

Experiencia**The black bar • Hostelería y restaurantes**

August 2025 - actualmente (7 meses)

Mando intermedio con 1 - 5 personas a cargo

Actualmente manejo un establecimiento de hostelería donde dirijo un equipo de 4 personas. Me encargo de la gestión de todas las operaciones del bar, incluyendo la planificación de menús creativos, la coordinación de pedidos, el control de costes y la supervisión continua del servicio para garantizar una atención al cliente eficiente y de calidad. Adicionalmente, me especializo en la elaboración artesanal de cócteles, aprovechando mi formación avanzada en coctelería. Mis responsabilidades también abarcan la monitorización del rendimiento del equipo y la toma de decisiones estratégicas para optimizar los procesos y maximizar la rentabilidad del negocio.

Dirección Gestión de hostelería Gastronomía Hospitality management Atención al público

Eficiencia operativa Gestión de equipos Gestión de costes Barra Coctelería

Preparación de cócteles Cocina creativa

El alquimista • Hostelería y restaurantes

July 2024 - actualmente (1 año y 8 meses)

Especialista con 0 personas a cargo

Actualmente desempeño las funciones de segundo encargado y uno de los responsables de barra. Me dedico fundamentalmente a i+D para la elaboración de nuevos tragos, menús y maridajes. Trabajo activo de barra, dedicado sobre todo a coctelería creativa pero sin descuidar la base, los clásicos.

Recepción de mercancía y control de stock.

Elaboración de menús degustación privados

Bebidas alcohólicas Hostelería Bebidas espirituosas Técnicas avanzadas coctelería

Recepción de pedidos Control de stocks Gastronomía molecular Servicio de bebidas alcohólicas

Coctelería Tiraje de cerveza Ventas Servicio de bebidas Elaboración de menús Fermentados

Gastronomía Preparación de bebidas Distribución de bebidas Barra Oviedo

Preparación de cócteles Cocina creativa

O sendeiro • Hostelería y restaurantes

July 2018 - April 2024 (5 años y 9 meses)

Empleado/acon 0 personas a cargo

Hostelería Servicio a la francesa Recepción de pedidos Control de stocks
 Servicio de bebidas alcohólicas Servicio de barra Servicio en sala Ventas Higiene de los alimentos
 Restaurante Servicio de mesa Elaboración de menús Gastronomía Preparación de bebidas
 Café Barra Idioma inglés Cócteles Bar Preparación de cócteles

Solleiros • Hostelería y restaurantes

March 2015 - September 2015 (6 meses)

Empleado/acon 0 personas a cargo

Hostelería Servicio a la francesa Servicio de bebidas alcohólicas Servicio de barra Servicio en sala
 Ventas Higiene de los alimentos Restaurante Servicio de mesa Gastronomía
 Preparación de bebidas Cócteles Bar

Meson O Faro

May 2014 - October 2014 (5 meses)

18 € Bruto/hora

Empleado/acon 0 personas a cargo

Hostelería Gastronomía Ventas

Barcelo Hotels&Resorts Cologne City Center

June 2014 - October 2014 (4 meses)

Becario/a - Prácticacon 0 personas a cargo

Hostelería Gastronomía

Hoteles Meliá

June 2012 - September 2012 (3 meses)

450 € Bruto/mes

Becario/a - Prácticacon 0 personas a cargo

Hostelería Gastronomía Barra Ventas

Hotel 4* SADA MARINA

June 2011 - September 2011 (3 meses)

450 € Bruto/mes

Empleado/acon 0 personas a cargo

Hostelería Gastronomía Barra Ventas

Restaurante A Nosa Viña

June 2011 - August 2011 (2 meses)

600 € Bruto/mes

Empleado/acon 0 personas a cargo

Hostelería

Estudios

Estudios reglados

Grado

Grado en Criminología

January 2015 - January 2018 (3 años)

Diplomatura

Ciencias Empresariales

Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG)

September 2011 - June 2014 (2 años y 9 meses)

Bachillerato

Bachillerato

colegio hijas de cristo rey

May 2007 - May 2009 (2 años)

Otros estudios

Otros títulos, certificaciones y carnés

Bartrainers

February 2023

Idiomas

Español: Nativo

Inglés: Intermedio

Alemán: Intermedio

Francés: Básico

Gallego: Nativo

Conocimientos

Barra

Coctelería

Coctelería clásica

Gastronomía

I+D

Maridaje

Preparación de cócteles

Técnicas avanzadas de coctel...

Control de stocks

Fermentados

Gastronomía molecular

Situación laboral

Situación laboral

Estoy trabajando

¿Está buscando trabajo?

Escucho ofertas

Disponibilidad para viajar

Depende de las condiciones

Disponibilidad para cambiar de residencia

Depende de las condiciones

Preferencias laborales

Puestos deseados

Ambassador, Barman, Mixology bartender, Bartender

Modalidad

-

Provincia deseada

Asturias