

SUSANA LÓPEZ GIL

 20/11/1976  susylow@gmail.com
 628 87 77 10  Bilbao
 <https://www.linkedin.com/in/susana-lópez-gil-618A5189>

EXPERIENCIA LABORAL

CHEF Y AGENTE DE VENTAS en DELICASS Sdad de Alimentación S.A. (Actualidad)

BUSINESS MANAGER/ORANGE 2021 – 2023

Responsable de grandes cuentas dentro del sector de PYMES del País Vasco para uno de los distribuidores más relevantes de la zona. Oferta integral de telecomunicaciones y digitalización para empresas. Cartera de más de 300 Pymes satisfechas y vinculadas. Consecución de objetivos de crecimiento cada trimestre

EJECUTIVO COMERCIAL/VODAFONE 2021

Integrante de equipo comercial en sector PYMES Vizcaya. Orientación al cliente y asesoramiento para consecución de ambiciosos objetivos de penetración de mercado

RESPONSABLE COMERCIAL ZONA NORTE/EL CONCHEL 2019-2020

Empresa familiar de productos cárnicos y embutidos, introduciendo un extenso portfolio de productos apuntado al sector HORECA.

CHEF EJECUTIVO/BURGUER UP 2019

Diseño propuesta gastronómica, marketing y posicionamiento comercial para desarrollo de cadena de franquicias a nivel nacional

RESPONSABLE PROPUESTA GASTRONOMICA/TERRAZA GUGGENHEIM MUSEUM 2006-2019

Responsable diseño y ejecución propuesta gastronómica orientada a turismo internacional, liderando equipo de 12 personas

CHEF RESTAURANTE AKE-BASO Durango (Vizcaya) 2013-2014

Miembro equipo de show-cooking a nivel nacional para ELECTROLUX 2013-2014

Consecución de 1 * Estrella Michelin a cargo de Fernando Canales.

JEFE DE PARTIDA RESTAURANTE TAMARISES IZARRA, Getxo (Vizcaya) 2011- 2013

CHEF EJECUTIVO RESTAURANTE EL OR KOMPON Bilbao (Vizcaya) 2010-2011

JEFE DE COCINA BATZOKI de Henao, Bilbao (Vizcaya) 2006-2010

JEFE DE EQUIPO GASTRONOMICO/GOIZEKO KABI 1 * Michelin 1998-2006

Diseño y ejecución de propuestas gastronómicas. Coordinación y elaboración de grandes caterings y eventos.

DATOS ACADÉMICOS

MASTER EN ORGANIZACIÓN DE EVENTOS , TURISMO DE NEGOCIOS Y CONGRESOS Inesem, Business School. 2023-2024

LICENCIADA GASTRONOMIA-1995-1999

- Instituto Vasco de nuevas Carreras.
- Titulada en Hostelería, Nutrición y Gastronomía.
- Curso Superior en especulación de Técnicas de Alta Cocina impartido por Fernando Canales (Estrella Michelin)

PROGRAMA SUPERIOR FORMACIÓN PROFESIONAL SECTOR TURÍSTICO

Relaciones Públicas, atención al cliente, barman profesional y responsable de sala.

CONOCIMIENTOS

- Programa especialización en pequeñas y medianas empresas – Orange
- Idiomas: Francés e inglés competencia profesional
- Microsoft Office

APTITUDES

Mi objetivo es continuar extendiendo mi network empresarial acercando los mejores productos y servicios a potenciales clientes.

Dentro de mis habilidades y aptitudes, destaco por la resolución de problemas situando al cliente siempre en el centro de las prioridades y atendiendo a sus necesidades individuales.

Gran liderazgo comercial, fidelización a largo plazo y responsabilidad,