



- clamanuel@icloud.com
- 636687143
- Bilbao , Spain

SOBRE MÍ

Tras muchos años trabajando en hostelería en restaurantes de máximo nivel, he decidido reconducir mi carrera y utilizar mi formación y conocimientos en el sector de la alimentación y sobre todo mis conocimientos y pasión por el sector vinícola para hacer llegar las marcas y sus productos a nuevos posibles clientes. Profesional encargado de desarrollar y fortalecer la identidad de una marca. Mi objetivo principal es mantener una imagen coherente y distintiva para la empresa, transmitiendo los valores, la personalidad y la repuesta de la marca de una manera efectiva. También soy capaz de gestionar la imagen de la marca en nuevas plataformas como redes sociales para llegar a los compradores de una forma más directa.

HABILIDADES

- Liderazgo
- Fácil adaptación
- Comunicación asertiva
- Resolución de problemas
- Trabajo en equipo

ENLACE

LinkedIn:
<https://www.linkedin.com/in/manuel-cla-malia-0261b0159?trk=contact-info>

IDIOMAS

- Inglés
- Alemán

CURSOS

- Curso de Neuromarketing
- Coctelería
Escuela de hostelería de Cádiz
- Manipulador de alimentos
Escuela de hostelería de Cádiz
- Barista
Cafés dromedario
- Experto en vinos de Aragón
Aragón wine expert

MANUEL CLA MALIA

BRAND DEVELOPER / EXPERTO EN GESTIÓN DE MARCA

EXPERIENCIA LABORAL

Jefe de ventas zona norte COVAP
COVAP | Bilbao | may. 2025 - ene. 2026

- Gestor de ventas responsable de desarrollar clientes, aumentar facturación, coordinar equipos comerciales y fortalecer la presencia de COVAP en la zona norte.
- Identificar oportunidades de negocio y nuevos clientes
 - Realizar visitas comerciales y presentaciones a clientes potenciales
 - Analizar datos de ventas y elaborar informes de rendimiento

Gestor de ventas experto en alimentación y bebidas
BASTERRA VINOARTE | Bilbao | oct. 2024 - jun. 2025

- Gestionar relaciones con clientes y proveedores clave del sector
- Realizar presentaciones de productos y degustaciones para impulsar ventas
- Analizar tendencias del mercado y ajustar las estrategias de ventas

Gestor comercial / Area Manager
OXEFRUIT | ene. 2023 - dic. 2023

- Gestión comercial de la marca con distribuidores de la zona, venta y seguimiento de sus acuerdos comerciales dando formación a los clientes.
- Control de crecimientos de la zona para su análisis y crecimiento comercial.

Assistant Manager and Sumiller
Puente Colgante Boutique Hotel | Bilbao

- Consiguiendo un sol y recomendación en la guía mi chelín en solo 3 meses de la apertura del restaurante gastronómico.
- Atender y asesorar a los clientes en la selección de vinos
- Mantener el inventario de vinos actualizado y organizado
- Capacitar al personal en conocimientos sobre vinos y servicio

Director de Restaurante, Beher Bilbao
Beher | Bilbao | dic. 2021 - sep. 2022

- Supervisar y coordinar las operaciones diarias del restaurante
- Gestionar y motivar al equipo de empleados
- Controlar inventarios y pedidos de suministros
- Supervisar y coordinar las operaciones diarias del restaurante

Sumiller
Restaurante Azurmendi by Eneko Atxa | Bilbao | feb. 2021

- Degustación y evaluación de vinos para determinar calidad y características
- Asesoramiento a clientes en la selección de vinos según sus preferencias
- Mantenimiento y organización de la bodega y stock de vinos

Segundo Maitre
Restaurante Mina (1 Estrella Michelin) | Bilbao

- Coordinar y supervisar el servicio en sala para garantizar la satisfacción del cliente
- Capacitar y motivar al equipo de camareros y asistentes de sala
- Gestionar reservas y organizar la distribución de mesas

Maitre y Sumiller
Restaurante Patrí y Ola by Martin Berasategui | Bilbao

- Galadrón estrella michelin
- Atender y asesorar a los clientes en la selección de vinos y alimentos
- Mantener la carta de vinos actualizada y bien organizada
- Realizar catas de vino y maridajes para clientes y eventos
- Controlar el inventario de vinos y bebidas alcohólicas

EDUCACIÓN

Gestión de Restaurantes
Escuela de Hostelería de Bilbao | 2021

Grado
Escuela de hostelería de Bilbao | Bilbao | 2021

Sumilleria. El vino su conservación y cata

Técnico superior en Hostelería y Turismo
Consortio Escuela de Hostelería de Cádiz | 2014

Técnico en coctelería y sumilleria
Escuela de hostelería de Cádiz | Cádiz | 2014

B1 de Inglés
Uwe Bristol (Universidad del oeste de Inglaterra) | Bristol | 2010