

DATOS PERSONALES

- NOMBRE: José Manuel F.
- FECHA NACIMIENTO: 27 de Julio de 1977



ESTUDIOS

- EGB Miguel Porcel
- Curso Restauración en módulo privado
- Curso Seguridad Social ESINE
- Curso de Ventas y Protocolo (1 año)
- Cursos de Cafetería y Servicio (formación continua)
- Cursos de Prevención de Riesgos Laborales orientado a Restauración y Hostelería
- Curso superior de dirección y gestión de alimentos y bebidas (EHIB)
- Estudios superiores abiertos de hostelería (ESAH) - Experto en Maitre
- Cursos mandos intermedios y resolución de conflictos (formación continua)
- Curso abierto grupo fides21- Experto en seguridad alimentaria

EXPERIENCIA LABORAL

- **2012- Actualidad | Palma Aquarium |** Responsable de Cafetería, Restaurante y Buffet. **Mallorca**
 - Control inventario, gestión de equipos, atención al cliente y camarero
 - Gestión, organización y realización de eventos de todo tipo (MICE, Corporativos y familiares)
 - 2º MaitreDesde julio 2015 formador interino de APPC y manipulador de alimentos.
- **2009-2012 | Ben Fet Inversions, S.L. |** Restaurante Cuina de Merka't. **Mallorca**
 - Encargado de local y servicio con 5 personas a cargo
- **2008 Cafetería 55 (Negocio familiar) |** Cafetería
 - Control de compras y camarero
- **2005-2008 | Grupo Sureda |** Jags, S.L. - Restaurante grill
 - Socio laboralista, atención al público, servicios de restaurante y equipo de 8 personas a mi cargo

Grupo Sureda | Café S'Hort -Restaurante grill

 - Gestión de F&B, Marketing del establecimiento, atención al cliente, compras, contratación de personal y gestión de un equipo de 31 personas.
- **1998-2004 | Grupo Isern, S.A. |** Cafetería/Restaurante
 - Jefe de bar, compras, controles de calidad, horarios y 4 personas al cargo
- **1997-1998 Negocio familiar |** Cafetería
 - Preparación y puesta en marcha, montaje y Camarero con dos personas al cargo
- **1995-1997 Trili,S.L./Febrer Melis, S.L. |** Restaurante fast food (Burguer King)
 - Subdirector, control de alimentos, trabajos en grupo y en cadena. Equipo de 12 personas al cargo
- **1993-1995 Crillesen Lorentzer Lone Ellis (Restaurante orientado al turismo escandinavo)**
 - Camarero

OTROS DATOS DE INTERÉS

Carnet de conducir B y vehículo propio

Realizadas auditorias de calidad en restauración esporádicamente

Nociones básicas de inglés y alemán