

ID-64730 Álvaro



Fecha de nacimiento: 13 de Julio de 1982, Vigo, Pontevedra

Domicilio: 28047, Madrid

Formación Académica

Oct.2005 – Nov.2006	Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo Sant Pol de Mar, Barcelona (EUHT StPOL). Centro adscrito a la Universitat de Girona. Postgrado en Food & Beverage Management. (Universidad de Girona)
Oct.2002 – Sep.2005	Escuela superior de hostelería y restauración de Barcelona. Diploma Superior de Restauración.

Formación Complementaria

May.2006 - Oct.2006	Adjunto a Dirección. Hotel Barceló Pueblo Park. Palma de Mallorca.
----------------------------	---

Trayectoria Profesional

2021-06/2023	Responsable comercial, zona centro y sur de Madrid. Suministros y equipamientos Hoalve. - Generación de nuevos clientes en la comunidad. - Asesoramiento y ventas para nuevas aperturas. - Prospección continua de zonas de venta. - Venta de suministros y equipamientos para establecimientos de canal HORECA. - Formación en producto. - Contacto continuo con la nave para controles de stock, estimaciones de entregas y finalizaciones.
2019-2021	Responsable de ventas, zonas centro, sur y este de Madrid. Aceites Rafael Salgado. - Venta de productos de alimentación; aceites,salsas, productos frescos, conservas,vinos y licores. - Fidelización y aumento de ventas para cartera de clientes asignada (100 clientes aprox). - Prospección de zonas para generar clientes potenciales. Generación de 70 nuevos clientes aprox. - Coordinación semanal con dirección de planes de acción a llevar a cabo. - Interlocución constante con los clientes. Control de pedidos y entregas. - Presentación y asesoramiento de nuevos productos. Aumento de gama.
2017-2019	Responsable de cocina y cafetería, Clínica Residencia Loreto, Madrid. - Dirección de servicio de Restauración para empresa privada. - Servicio de desayunos, comidas, meriendas , cenas y necesidades especiales para 150 residentes. - Control diario de producción, consumos y mermas.Gestión de servicio de cafetería. - Coordinación semanal de tomas, menús y adaptados conjuntamente con dirección y servicio médico. - APPCC e interlocución diaria con el cliente. Control de seguridad alimentaria. - Selección de personal y formación de los mismos.

2015- 2017

Director de servicio de Restauración, Universidad Francisco de Vitoria.

- Responsable de operaciones de cafetería, eventos, polideportivo y gimnasio y colegio mayor.
- Cálculo de necesidades, escandallos y presentación de dossier de eventos.
- Selección de personal de equipos de trabajo.
- Control de compras, MOD, producción, mermas y cajas.
- Gestión de los recursos económicos y humanos. Responsable de RRHH.
- Planes de acción comercial. Aumento de venta y ticket medio.
- Elaboración de cartas y cartelería.
- Coordinación y ejecución de servicios de catering y eventos.
- Interlocución diaria con el cliente. Informes y reporte de Ratios de satisfacción de clientes.

2013-2015

Jefe de servicio de restauración. ISS, Soluciones de Catering. Madrid.

- Gestor de servicios de restauración. Tanatorios M30 y Sur.
- Responsable de cafetería y restaurante de Instituto Nacional de Seguridad e Higiene.
- Catering a empresas privadas y clientes particulares. Acción comercial zona norte de Madrid.
- Elaboración de guía de procedimientos y operaciones de producción.
- Dirección de I+D. Presentaciones, cálculo de costes, fichas técnicas, trazabilidad.
- Ratios de producción y cálculo de mano de obra. APPCC.

2011-2013

Director de Restauración, Clece S.A. Madrid. (Ministerio de Sanidad, Hospital Reina Sofía)

- Dirección de servicio de restauración de 5 centros.
- Coordinación de 6.000 ingestas diarias.
- Gestión de equipo humano de 50 personas.
- Control y seguimiento de producción. Escandallos y control de costes.
- APPCC y seguimiento de la actual norma higiénico-sanitaria.
- Licitaciones. Consecución de objetivos y contratación para empresa Gerhoteles.

2008-2010

Supervisor de F&B. Eurest Colectividades, Barcelona.(Bayer Hispania)

- Dirección de servicio de Restauración para empresa privada.
- Gestión de un equipo de 24 personas.
- Volumen de servicio de 600 personas/día.
- APPCC e interlocución con el cliente.
- Responsable de servicios. Desayunos, comidas, Eventos y Catering.

Idiomas

- Castellano: Lengua Materna
- Inglés: Nivel Medio-Alto
- Gallego: Nivel Alto

Competencias

1. Diseño y planificación del producto
 - a. Gestión moderna de restauración
 - b. Dirección departamental de restaurante
 - c. Dirección departamental de cocina
 - d. Diseño de Instalaciones
 - e. Gestión de Buffets y Eventos
2. Dirección estratégica de Food & Beverage: planificación, logística, gestión de tiempos, management.
3. Control de la gestión
4. Comercialización del producto de F&B.
5. Gestión de Calidad
6. Equilibrio Alimentario

Otros Conocimientos

Informática: A nivel usuario: MS Windows, MS Office, SAP, Sigfrid, ERP y programas de gestión para hostelería.
Carnet de conducir: Tipo B y vehículo propio.
Formación adicional: APPCC, Prevención de riesgos laborales, Nutrición y dietética, Gestión de RRHH.
Curso Formación en Reforma Laboral 2012
Implementación ISO 9001 (Res. Reina Sofía; Jun. 2012)
Calidad y seguridad Alimentaria.

