



REBECA M.

FECHA DE NACIMIENTO 28/07/1980

EXPERIENCIA

SUMILLER

AGOSTO 2015- SEPTIEMBRE 2019

DEVINOS DIVINOS.

GESTIÓN DE COMPRAS Y ALMACENES,

TIENDA ESPECIALIZADA EN VINOS.

ASESORA EN LA COMPRA DE VINOS EN TIENDA Y RESTAURANTES.

REALIZACION DE CARTAS DE VINOS PARA RESTAURANTES.

ATENCIÓN AL CLIENTE.

GESTIÓN DE PEDIDOS CANAL HORECA

REALIZO CATAS DE VINO Y MENÚ MARIAJE PARA CLIENTES EN TIENDA Y RESTAURANTES

REALIZO CURSOS DE FORMACIÓN EN HOTELES Y RESTAURANTES

FORMACIÓN EN HOTELES

JUNIO-NOVIEMBRE 2015-2018

ASEMWORK

REALIZO EVENTUALMENTE CURSOS DE FORMACION PARA LA CADENA DE HOTELES SH Y OTROS RESTAURANTES.

JEFA DE SALA- SUMILLER

NOVIEMBRE 2012- MAYO 2015

HOTEL RESTAURANE CASA BLAVA (ALZIRA)

APERTURA Y PUESTA EN MARCHA DEL RESTAURANTE.

RESPONSABLE DE PEDIDOS, PERSONAL, GESTIÓN DE CARTAS,

MEJORAS DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN, COORDINACIÓN DE EVENTOS.

FORMACIÓN DE CAMAREROS PARA LA APERTURA DEL RESTAURANTE.

SUMILLER

2012- 2015

BODEGAS GANDIA

TRABAJO REALIZANDO CATAS EVENTUALES PARA LA BODEGA EN DIFERENTES RESTAURANTES Y LOCALES.

JEFA DE SALA- SUMILLER

FEBRERO 2012- NOVIEMBRE 2012

GIN & TAPES (ALZIRA)

APERTURA.

SUMILLER

NOVIEMBRE 2011- ENERO 2012- OCTUBRE 2012

EFFECTO DIRECTO

CAMPAÑA RUINART (GRUPO MOËT & CHANDON)

SUMILLER

SEPTIEMBRE 2011- DICIEMBRE 2011

VALWINE & CO.

TRABAJO COMO DOCENTE REALIZANDO CURSOS DE CATA DE VINO

JEFA DE SALA

ABRIL 2011- JULIO 2011

RED VLC ESPACIOS MULTIUSOS.

APERTURA Y PUESTA EN MARCHA DEL LOCAL.

RESPONSABLE DE PEDIDOS, PERSONAL, GESTIÓN DE CARTAS, MEJORAS DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN, COORDINACIÓN DE EVENTOS.

FORMACIÓN DE CAMAREROS PARA LA APERTURA Y PUESTA EN MARCHA DEL LOCAL.

JEFA DE SALA

JULIO 2008 –MARZO 2011

HOTEL INTUR ALCAZAR DE SAN JUAN (CIUDAD REAL)

RESPONSABLE DE PEDIDOS, PERSONAL, GESTIÓN DE CARTAS, MEJORAS DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN, COORDINACIÓN DE EVENTOS.

FORMACIÓN DE CAMAREROS PARA MEJORA DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN.

JEFA DE SALA

JULIO 2007-MARZO 2007

HOTEL IBB ARAGON HILLS FORMIGAL (HUESCA)

GESTIÓN DE PEDIDOS, PERSONAL, COORDINACIÓN DE CAFETERIA Y RESTAURANTE.

FORMACIÓN DE CAMAREROS PARA MEJORA DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN.

SUMILLER

MAYO'07-JULIO'07

HILTON HIDE PARCK, LONDON

SERVICIO DEL VINO Y ORIENTACIÓN AL CLIENTE.

SUMILLER

NOVIEMBRE 2006 - MAYO 2007

THE RITZ LONDON

SERVICIO DEL VINO Y ORIENTACIÓN AL CLIENTE.

JEFA DE SALA - SUMILLER

SEPTIEMBRE 2004 - OCTUBRE 2006

APERTURA Y PUESTA EN MARCHA DEL RESTAURANTE

RESTAURANTE EL CARMELITO ALZIRA (VALENCIA)

GESTIÓN DE PEDIDOS, PERSONAL, COORDINACIÓN DE EVENTOS.

FORMACIÓN DE CAMAREROS PARA LA PUESTA EN

MARCHA DEL RESTAURANTE.

JEFA DE SALA- SUMILLER

SEPTIEMBRE 2003 - SEPTIEMBRE 2004

RESTAURANTE EL ANGEL AZUL (VALENCIA)

COORDINACIÓN DEL SERVICIO DE SALA, ELABORACIÓN DE CARTA

DE VINOS, ELABORACIÓN DE CATAS PARA CLIENTES.

CAMARERA

SEPTIEMBRE 2001 - SEPTIEMBRE 2003

RESTAURANTE EL ANGEL AZUL (VALENCIA)

SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

CAMARERA

MARZO 2001 - SEPTIEMBRE 2001

SIDI SALER (EL SALER)

SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE

OTROS LUGARES DE TRABAJO

Restaurante "El Bosque" Godella, Valencia

Salones Granada, Alacuas, Valencia

Salones Colevisa, Valencia

Colegio de médicos, Valencia.

Restaurante "Ruiz-Señor", Mediana, Valencia

Restaurante "El Racò del Turia"

Restaurante "La Gloria", Valencia

STAGE

Hotel "Hacienda Benazuza" (El Bulli) San Lúcar La Mayor, Sevilla

Restaurante "Riff" Valencia

Formación

-Escuela de Hostelería Altaviana (Valencia).

1998-2003 Técnico Especialista en Hostelería.

-Curso de Sumiller 2002 -2003 400H.

-Dirección de Protocolo 2010 – 2011 600H.

-Formador de formadores 2012 60H

Formación

Complementaria

Cardhu Puré Malt Whisky, Aceites, Confección de la carta de vinos y gestión de bodega ,Introducción al mundo de los destilados, Camareros de sala nivel perfeccionamiento ,Protocolo en hostelería

y restauración ,Quesos, Franceses de vaca, Las aguas El servicio del vino, El Jamón: cortado, presentación y servicio, Coctelería nivel perfeccionamiento, Carnet de manipulador de alimentos, Conocimientos de informática a nivel usuario entorno Windows, Internet Explorer y otros programas, .Nivel medio de ingles, Carnet de conducir.

Otros

He trabajado como docente para el Ayuntamiento de Alcázar de San Juan realizando cursos de cata, servicios, coctelería durante 2008 – 2010.

Aptitudes

Persona responsable con capacidad de aprendizaje, alegre y emprendedora.

Soy una persona muy positiva y me encanta buscar la superación en el ámbito profesional, con adaptación al cambio, proactiva, empática y con capacidad para la toma de decisiones