

- ANÓNIMODirección web: <http://excalibur1314.micvweb.com>Ciudad: Ramos Mejía CP: 1704(Buenos Aires) País: Argentina

EXPERIENCIA:

11/1992 - 11/1993 Empresa: OCASAD Descripción del puesto: Repartición de sobres. En esta empresa aprendí sobre la responsabilidad, tanto personal como grupal, a cumplir un horario, a tener estándares de servicio y a ser un profesional cuando se era requerido.

3/1996 - 6/2006 Empresa: Hotel Park Hyatt / Hotel Four Seasons Descripción del puesto: Atención al cliente en la mesa, realizar comandas con pedidos. Responsable de la cava. Comprendí lo que significa seguir las normativas y reglas establecidas . Un adecuado cumplimiento de horario.

7/2006 - 12/2006 Empresa: Pricess Cruisses Descripción del puesto: Atención al cliente en la mesa y en todo lugar que se nos requiera. Volví a encuadrarme en lo que es la estructura de una compañía, sus valores y principios, el orden y la disciplina

11/2012 - 5/2013 Empresa: Hotel Font D´Argent Descripción del puesto: Atención al cliente en la mesa. Conocimiento y contacto de nuevas etiquetas de vinos y destilados. Conocimiento de otra cultura e ideocinracia.
Ciudad: Principado de Andorra

7/2013 - 3/2015 Empresa: Restaurante Barunzit Descripción del puesto: Atención al cliente en las mesas, armado de las mismas, cuidado de la cava, inventario y pedidos. Adquieí experiencia en las notas de pedidos y selección de mercaderías y productos para vender en el restaurantes

9/2015 - 7/2019 Empresa: Bodega Amparo Area Profesional: Atención al cliente
Descripción del puesto: Venta al público de los productos del local, asesoramiento y venta de vinos, licores y whisky´s, control de stocks de mercaderías y realización de pedidos.
Ciudad: Buenos Aires País: Argentina

FORMACIÓN ACADÉMICA:

10-1994 Bartender Profesional

FP1 (Formación Profesional)

Turismo y Otros Servicios

Trabajando en un boliche bailable y como barman decidí hacer el curso porque mi sueño era trabajar en un barco como barman. Pero la vida me llevó para otros rumbos. Igualmente aprendí mucho sobre las bebidas del mundo y sus orígenes y el hacer una combinación exacta hace del cocktail perfecto.

Centro: Canadian Shool

Ciudad: Buenos Aires (Argentina)

12-1995 Asistente en AA&BB

FP3 / Grado Superior

Hostelería

Fue mi 1er estudio y pude adquirir mucho conocimiento en el área gastronómica y hotelera. Por tal motivo decidí que lo mio era la atención al cliente.

Centro: CENCAP
Ciudad: Buenos Aires (Argentina)

3-2005Técnico Superior en Empresas Gastronómicas y Hoteleras
FP3 / Grado Superior

Hostelería

Área de cocina, salón, habitaciones, mantenimiento, primeros auxilios, entre otros. Es una carrera donde se ven materias referidas a lo importante de un Hotel y Restaurante, también Ética y Ceremonial

Centro: SENECA
Ciudad: Buenos Aires (Argentina)

12-2010Sommelier Profesional
FP1 (Formación Profesional)

Hostelería

Muchos, acerca de diferentes lugares en el mundo, que además de vinos, he aprendido, de bebidas espirituosas, destilados, whisky's, aceites de oliva, te, chocolates y apreciar gastronómicamente hablando el casamiento entre la bebida y la comida.

Centro: CAVE
Ciudad: Buenos Aires (Argentina)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

Ceremonial y Protocolo

Otra no especificada

Centro de Estudios: Bares, Restaurantes y afines

Información adicional: Lo concerniente a la ubicación protocolar ya sea en una mesa, en un estrado, en un banquete, en una ceremonia y su protocolo de vestimenta para cada ocasión, ya sea una gala, un banquete o un coctail.

IDIOMAS:

Idioma: Francés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios: Fueron 5 años de secundario, 2 en la Alianza y 1 en el CUI

Centro de Estudios: En el secundario, en la Alianza Francesa Y EN EL cui

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Intermedio

Comentarios: Hice los cursos que implicaba el Hotel para poder trabajar en el contacto directo con los huéspedes.

Centro de Estudios: Particular

CUALIDADES:

Adaptable, Amable, Cariñoso/a, Colaborador, Comprometido/a, Eficiente, Fiable, Flexible, Gracioso/a, Honesto/a, Intelectual, Meticuloso/a, Organizado/a, Persistente, Responsable, Sensible, Servicial, Sociable, Trabajador/a, Valiente

INTERESES:

Cocinar, Jardinería, Literatura/Historia, Navegar, Tenis/Paddel, Viajar/Turismo, Vino y Degustación

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com/excalibur1314>

- ANÓNIMO

Curriculum generado con <http://www.micvweb.com>
