

Juan Jesus Sillero Pareja



Foto actual

## **titulo Food and Beverage Management**

Turismo - Restauración - Hostelería. Politique = Un client content C est le meilleur Marketing.

### Missions effectuées :

Coordination et gestion des salons des restaurants et bars et organisation d'évènements Congrès, mariages, traiteur, banquets .

Gestion sélection et formation du personnel de restauration. Gestion des stocks.

Suivi et respect des objectifs fixés, contrôle des achats.

Élaboration carte de mets et vins.

Négociation tarifaires avec les fournisseurs.

---

## **EXPERIENCIA LABORAL**

-7/2013-0/0 The Beach Club

Hosteleria, restauración y turismo Dirección - Gerencia

Food and Beverage Management

[www.thebeachclub.fr/](http://www.thebeachclub.fr/)

-11/2010-11/2011 Citymar Hoteles

Hosteleria, restauración y turismo Turismo - Restauración - Hostelería

Granada

1° Maître d hotel

España

-2/2010-9/2010 Tryp Melia

Hosteleria, restauración y turismo Turismo - Restauración - Hostelería

Melilla

1° Maître

[www.solmelia.com](http://www.solmelia.com)

España

-4/2007-1/2010 Empresario

Hosteleria, restauración y turismo Turismo - Restauración - Hostelería

Granada



Gestion del local - con un equipo de tres empleados Elaboracion de desayunos, aperitivos, negociacion con proveedores Control integral del Local

España

-10/1991-9/2006 Grupo Abades

Hosteleria, restauración y turismo Turismo - Restauración - Hostelería

Granada

Jefe de Sala Y eventos.

España

-4/1986-2/1990 Hotel la bobadillaGL

Hosteleria, restauración y turismo Turismo - Restauración - Hostelería

Loja granada

Aprendizaje de servicio de mesas como Jefe de Rango, servicio a la francesa, cava de puros, servicio de vinateria, protocolo de servicios.

España

## FORMACIÓN ACADÉMICA

6/1980

Graduado escolar

Graduado Escolar / ESO / Primaria Genérica no específica

Colegio publico caminillo

## Profesiones:

Adjunto

Camarero

Coordinador

Directivo

Director

Dirigente

Empleado

Gerenta/gerente

Jefa/jefe

Jefe

Subdirector

Subdirectora

## CAPACIDADES

### CAPACIDADES Y APTITUDES ORGANIZATIVAS

Turismo - Restauración - Hostelería

Especialidades: Formation :

Une formation essentiellement acquise sur le terrain. Immatriculé dans une École d'Hôtellerie et de tourisme , je n'ai pas pu terminer mes études de spécialisation pour des motifs personnels et de travail.



Capacidad adquirida en trayectoria profesionalmente España

## CAPACIDADES Y APTITUDES TÉCNICAS

Turismo - Restauración - Hostelería

Innovadoras orientativas al cliente fundamentalmente con sentido de madurez profesional.

Hoy día hay que tener en cuenta que la formación, la clave del éxito para el presente y futuro.

Capacidad adquirida en trayectoria profesionalmente España

## **IDIOMAS**

Español

Nivel:Nivel Profesional

Título:Nativo

Inglés

Nivel:Nivel Intermedio

Francés

Nivel:Nivel Intermedio

Alemán

Nivel:Nivel Intermedio

## **OBJETIVOS PROFESIONALES**

Sé senta en puesto de responsabilidad en el area de gestion y supervision de restauracion aun que no descarto otros puestos.

Experiencia

Restauracion carta y buffet, eventos y colectividades de gran volumen, Bares.

Formacion de equipos.

Gestion de comandas y negociacion con proveedores.

control de stock

Organizacion de turnos de trabajo en cualquier area con gran sentido de responsabilidad.

## **Cualidades**

Adaptable, Amable, Colaborador, Comprometido/a, Comunicativo/a, Creativo/a, Enérgico/a, Entregado/a, Honesto/a, Intuitivo/a, Meticuloso/a, Organizado/a, Productivo/a, Responsable, Seguro/a, Trabajador/a, Versátil,

## **Aficiones**

Arte, Cocinar, Literatura/Historia, Música de Jazz/Blues, Naturaleza, Teatro/Ballet, Viajar/Turismo, Vino y Degustación,



# Spire Doc.

Free version converting word documents to PDF files, you can only get the first 3 page of PDF file.

Upgrade to Commercial Edition of Spire.Doc <<http://www.e-iceblue.com/Introduce/word-for-net-introduce.html>>.