

Adolfo Lopez Ojeda



titulo Profesional en Hostelería y Restauración

Turismo - Restauración - Hostelería. Mi experiencia en Hostelería y restauración en diferentes Hoteles, restaurantes, Snack-bar, banquetes y otros eventos especiales, como colaborador y empresario del sector, con una marcada vocación de servicio, orientación al cliente, apasionado de mi profesión, interesado en generar, aportar, compartir y gestionar proyectos de interés común en gestión de A y B.

EXPERIENCIA LABORAL

-12/2014-10/2016 Mafisteack, S.L.

Hostelería, restauración y turismo Turismo - Restauración - Hostelería Camarero
Las Palmas de Gran Canaria

Atención al cliente y servicio de mesas y barra. Realizar el aprovisionamiento y controlar consumos. Asesorar sobre bebidas, prepararlas y presentarlas.

Preparar y presentar diversos alimentos. Preparar y realizar las actividades de pre servicio, servicio y pos servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.

Elaborar y presentar platos a la vista del cliente.

España

-11/2013-11/2014 Invercasa Soluciones, S.L.

Hostelería, restauración y turismo Turismo - Restauración - Hostelería Jefe
Las Palmas de Gran Canaria

Dirigir, supervisar y planificar el conjunto de actividades del dpto. de restaurante. Colaborar en la formación del personal a su cargo. Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo. Hacer reservas de mesas. Planificar e inspeccionar la distribución del restaurante y preparar las áreas de trabajo para el servicio.

Atención cliente. Realizar la atención directa al cliente para el servicio de bebidas o comidas supervisar otras tareas. Preparar y servir buffets. Trinchar. Flambear platos. Supervisar el cierre de la actividad. Supervisar el servicio de comidas y bebidas en las habitaciones. Preparación y planificación de eventos especiales junto con alimentos y bebidas. Atender las reclamaciones de los clientes. Facturar pedidos de comidas y bebidas.

Funcionamiento de la caja registradora, tpv y programas de gestión informática. Realizar registros diarios de caja. Realizar el inventario y control de material, mercancías, etc. de uso en el departamento de restaurante. Supervisar el bar. Actuar ante cualquier emergencia.

Realizar primeros auxilios. Tomar medidas de prevención de incendios y seguridad. Tomar medidas y supervisar las normas de riegos laborales Emplear técnicas de higiene e imagen personal.

España

-2/2013-9/2013 Relaxia Resort

Hostelería, restauración y turismo Turismo - Restauración - Hostelería Jefe
Playa Blanca - Lanzarote - Las Palmas



Dirigir, supervisar y planificar el conjunto de actividades del dpto. de restaurante. Colaborar en la formación del personal a su cargo. Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo. Hacer reservas de mesas. Planificar e inspeccionar la distribución del restaurante y preparar las áreas de trabajo para el servicio. Atención cliente. Realizar la atención directa al cliente para el servicio de bebidas o comidas supervisar otras tareas . Preparar y servir buffets. Trinchar. Flambear platos. Supervisar el cierre de la actividad. Supervisar el servicio de comidas y bebidas en las habitaciones. Preparación y planificación de eventos especiales junto con alimentos y bebidas. Atender las reclamaciones de los clientes. Facturar pedidos de comidas y bebidas. Funcionamiento de la caja registradora, tpv y programas de gestión informática. Realizar registros diarios de caja. Realizar el inventario y control de material, mercancías, etc. de uso en el departamento de restaurante. Supervisar el bar. Actuar ante cualquier emergencia. Realizar primeros auxilios. Tomar medidas de prevención de incendios y seguridad. Tomar medidas y supervisar las normas de riegos laborales Emplear técnicas de higiene e imagen personal.

España

-4/2010-10/2012 Serunion-Elior

Hostelería, restauración y turismo Turismo - Restauración - Hostelería Jefe
Las Palmas de Gran Canaria

Dirigir, supervisar y planificar el conjunto de actividades del dpto. de restaurante. Colaborar en la formación del personal a su cargo. Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo. Hacer reservas de mesas. Planificar e inspeccionar la distribución del restaurante y preparar las áreas de trabajo para el servicio. Atención cliente. Realizar la atención directa al cliente para el servicio de bebidas o comidas supervisar otras tareas . Preparar y servir buffets. Trinchar. Flambear platos. Supervisar el cierre de la actividad. Supervisar el servicio de comidas y bebidas en las habitaciones. Preparación y planificación de eventos especiales junto con alimentos y bebidas. Atender las reclamaciones de los clientes. Facturar pedidos de comidas y bebidas. Funcionamiento de la caja registradora, tpv y programas de gestión informática. Realizar registros diarios de caja. Realizar el inventario y control de material, mercancías, etc. de uso en el departamento de restaurante. Supervisar el bar. Actuar ante cualquier emergencia. Realizar primeros auxilios. Tomar medidas de prevención de incendios y seguridad. Tomar medidas y supervisar las normas de riegos laborales Emplear técnicas de higiene e imagen personal.

España

-7/2009-2/2010 Unique Interim, ETT.

Hostelería, restauración y turismo Turismo - Restauración - Hostelería Camarero
Las Palmas de Gran Canaria

Atención al cliente y servicio de mesas y barra. Realizar el aprovisionamiento y controlar consumos. Asesorar sobre bebidas, prepararlas y presentarlas. Preparar y presentar diversos alimentos. Preparar y realizar las actividades de pre servicio, servicio y pos servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas. Elaborar y presentar platos a la vista del cliente. Prevención de Riesgos Laborales.

España

-9/2007-4/2009 Aguas de Panticosa, S.L

Hostelería, restauración y turismo Turismo - Restauración - Hostelería Camarero
Huesca - Alto Aragón - Pirineo Ouscense

Atención al cliente y servicio de mesas y barra. Realizar el aprovisionamiento y controlar consumos. Asesorar sobre bebidas, prepararlas y presentarlas. Preparar y presentar diversos alimentos. Preparar y realizar las actividades de pre servicio, servicio y pos servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.



Elaborar y presentar platos a la vista del cliente. Prevención de Riesgos Laborales.
España

-4/2005-8/2007 Hotelera nueva canaria, S.L.

Hostelería, restauración y turismo Turismo - Restauración - Hostelería Camarero
Las Palmas de Gran Canaria

Atención al cliente y servicio de mesas y barra. Realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

Asesorar sobre bebidas, prepararlas y presentarlas.

Preparar y presentar diversos alimentos. Preparar y realizar las actividades de pre servicio, servicio y pos servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.

Elaborar y presentar platos a la vista del cliente. Prevención de Riesgos Laborales.

España

-12/2004-3/2005 Restaurante Al-Andalus

Hostelería, restauración y turismo Turismo - Restauración - Hostelería Jefe

Las Palmas de Gran Canaria

Dirigir, supervisar y planificar el conjunto de actividades del dpto. de restaurante. Colaborar en la formación del personal a su cargo. Organizar, dirigir y coordinar el trabajo del personal a su cargo. Hacer reservas de mesas. Planificar e inspeccionar la distribución del restaurante y preparar las áreas de trabajo para el servicio.

Atención cliente. Realizar la atención directa al cliente para el servicio de bebidas o comidas supervisar otras tareas . Preparar y servir buffets. Trinchar. Flambear platos.

Supervisar el cierre de la actividad. Supervisar el servicio de comidas y bebidas en las habitaciones. Preparación y planificación de eventos especiales junto con alimentos y bebidas.

Atender las reclamaciones de los clientes. Facturar pedidos de comidas y bebidas. Funcionamiento de la caja registradora, tpv y programas de gestión informática. Realizar registros diarios de caja. Realizar el inventario y control de material, mercancías, etc. de uso en el departamento de restaurante. Supervisar el bar. Actuar ante cualquier emergencia.

Realizar primeros auxilios. Tomar medidas de prevención de incendios y seguridad. Tomar medidas y supervisar las normas de riegos laborales Emplear técnicas de higiene e imagen personal

España

-8/2002-10/2004 Cala Mandía, S.A.

Hostelería, restauración y turismo Turismo - Restauración - Hostelería Camarero

Manacor - Mallorca.

Atención al cliente y servicio de mesas y barra. Realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

Asesorar sobre bebidas, prepararlas y presentarlas.

Preparar y presentar diversos alimentos. Preparar y realizar las actividades de pre servicio, servicio y pos servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.

Elaborar y presentar platos a la vista del cliente. Prevención de Riesgos Laborales.

España

-4/2000-4/2002 Turismo canario internacional, S.L.

Hostelería, restauración y turismo Turismo - Restauración - Hostelería Camarero

Las Palmas de Gran Canaria

Atención al cliente y servicio de mesas y barra. Realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

Asesorar sobre bebidas, prepararlas y presentarlas.

Preparar y presentar diversos alimentos. Preparar y realizar las actividades de pre servicio, servicio y pos servicio en el área de consumo de alimentos y bebidas.

Elaborar y presentar platos a la vista del cliente. Prevención de Riesgos Laborales.

España

-8/1996-2/2000 Restauración Hnos. López Ojeda, S.L.



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>>.