

## - ANÓNIMO

Dirección web: <http://img11989.micvweb.com>

Ciudad: Calpe CP: (Alicante ) País: España



---

## EXPERIENCIA:

1/2004 - 1/2008 Empresa: Villa gadea 5 Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Formación continuada del personal Supervisión de los servicios Asignación y distribución del personal Coordinación directa con cocina y departamento comercial diario Atención al cliente y gestión de quejas junto con dirección Control de reservas

Gestión de almacén y bebidas Pedidos

Inventarios periódico

Ciudad: Benidorm País: España

-----

1/2008 - 1/2017 Empresa: Gala cafe Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Funciones de gestión comercial Facturación Eventos personales Venta al público Coordinación del personal

Ciudad: Calpe País: España

-----

1/2018 - 1/2019 Empresa: Vivood luxury hotel Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Contratación para la nueva apertura del hotel Gestión de apertura de nuevo Gourmet Restaurante Facturación

Eventos Bodas, Comuniones, etc. Control de calidad Gestión de pedidos Planificación y organización de servicios Gestión de cobros Arqueos de caja Contratación y formación de personal

Ciudad: Benidorm País: España

-----

1/2019 - 3/2022 Empresa: Gran hotel bali 4 Area Profesional:Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Formación continuada del personal Supervisión de los servicios Asignación y distribución del personal Coordinación directa con cocina y departamento comercial diario Atención al cliente y gestión de quejas junto con dirección Control de reservas

Gestión de almacén y bebidas Pedidos

Inventarios periódico

Organizar, dirigir, controlar y planificar el área de Alimentación y Bebida Organización de eventos de hasta 2000 comensales

Dirección, organización y planificación de las funciones principales del personales ca servicio del área de restauración, (camareros, bufeteros, tren de lavado, hostes .(a ca trabajadores)

Planificación de turnos de trabajo, vacaciones, bajas, contrataciones etc. Supervisar y garantizar la higiene, presentación y calidad de alimentos y bebidas, Control de cajas diario.

Ciudad: Benidorm País: España

-----

---

## FORMACIÓN ACADÉMICA:

6-2000Administración y dirección de empresas hoteleras

Cursando: Master

Administración y Dirección de Empresas

Gerencia

Administración

Dirección

Rrhh

Contabilidad

Gestión

Formación de personal  
Centro: Universidad República Checa/ Praga  
Ciudad: Praga (República Checa)

---

## **FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:**

Maitre/ director de alimentación de comida y bebida.  
Hostelería  
Centro de Estudios: Universidad de república Checa  
Información adicional: Gestión  
Administración  
Formación profesional  
Sumiller  
Protocolo  
Gerencia  
Rrhh  
Enología  
Catador

---

## **IDIOMAS:**

Idioma: Checo Nivel: Nivel Profesional  
Comentarios: Nativo

---

Idioma: Español Nivel: Nivel Profesional  
Comentarios:

---

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Profesional  
Comentarios:

---

Idioma: Polaco Nivel: Nivel Intermedio  
Comentarios:

---

Idioma: Ruso Nivel: Nivel Intermedio  
Comentarios:

---

---

## **DISPONIBILIDAD:**

Estoy dispuesto a viajar  
, Estoy dispuesto a trabajar en el extranjero  
, Estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

---

## **ENLACES WEB RELACIONADOS:**

Dirección web: <http://www.micvweb.com/img/1989>

---

- ANÓNIMO

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

---