

- ANÓNIMODirección web: <http://sergiomontagno.micvweb.com>Ciudad: Don Benito CP: 06400(Badajoz) País: España

EXPERIENCIA:9/2016 - 9/2017 Empresa: Meliá Marina Varadero (<http://Varadero>)

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: Trabajo codo a codo con los directivos de GAVIOTA para garantizar el cumplimiento de las normas

del país para con nuestra empresa.

Responsable de la operativa en todo el departamento de cocina e higiene.

Organización, gestión y coordinación de cada uno de los puntos de venta y de todo el personal a cargo.

Responsable de la calidad de satisfacción de cada cliente, calidad de la comida, variedad y gestión de reposición y fluidez de cada servicio, entre otros.

Responsable en la formación y capacitación del personal del departamento según el estándar corporativo de Meliá, al igual que el de su seguimiento y consecución de los mismos.

Encargado de dirigir y planificar el conjunto de las actividades propias del departamento desayuno, almuerzo, cena, banquetes, coffee break, comedor obrero, formaciones, auditorias, etc

Realización de inventarios mensuales y controles de materiales para garantizar un control exhaustivo de todo el departamento.

Gestión de los presupuestos y la consecución de éstos mes tras mes.

Gestión de APPCC en cumplimiento con los estándares de Meliá y Cristal Auditor de la compañía .

Responsable en la confección de platos, menús, bufets y sus respectivas fichas técnicas, etc. Participar en su elaboración y presentación garantizando la consecución de los estándares de calidad pertinentes.

Gestión de almacén y de pedidos de mercancías y materias primas, gestionando su conservación, almacenamiento, correcta recepción y rendimiento de éstos APPCC .

Encargado de supervisar y controlar el mantenimiento, almacenamiento, distribución y uso de maquinaria, materiales y utillaje, etc., realizando los correspondientes inventarios, partes de baja y propuestas de reposición mediante CAPEX o Solicitud de Material Extra.

Gestión, supervisión y seguimiento de incidencias de proveedores Tª inadecuada de alimentos, mala calidad, control de fechas de envasado, incumplimientos en la entrega de pedidos, contaminación cruzada provocada por

Ciudad: Varadero País: Cuba

FORMACIÓN ACADÉMICA:6-1994Técnico Superior en Cocina (<http://https://m.facebook.com/ieshosteleriayturismoorella>)

FP2 / Grado Medio

Hostelería

Cocina y servicio

Centro: I.E.S Hostelería y Turismo

Ciudad: Orellana la Vieja (España)
-----9-1998Diplomatura en turismo (<http://https://www.unex.es>)

Diplomado

Turismo y Otros Servicios

Centro: UEX CÁCERES

Ciudad: Cáceres (España)

IDIOMAS:

Idioma: Inglés Nivel: Nivel Avanzado

Comentarios:

ENLACES WEB RELACIONADOS:

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

- ANÓNIMO

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