

- ANÓNIMO

Dirección web: <http://philchef1967.micvweb.com>

Ciudad: archena CP: 30600(murcia) País: España

EXPERIENCIA:

4/2016 - 11/2018 Empresa: la manga club

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Turismo - Restauración - Hostelería

Descripción del puesto: gestión, explotación y control del departamento desarrollo y apertura de nuevos centros, en mis dos años y medios de explotación dimos muy buenos resultados llegando a controlar perfectamente toda la operación, hasta la llegada de la dirección general actual a mi juicio incompetente para ocupar dicho puesto, creo tensión y tuve a mi pesar que marcharme, habiendo dejado una excelente gestión.

Ciudad: cartagena País: España

2/2019 - 9/2019 Empresa: relais et chateaux (<http://chateauxdemirambeau@relaisetchateaux.com>)

Sector Empresarial: Hostelería, restauración y turismo

Area Profesional: Dirección - Gerencia

Descripción del puesto: director alimentos y bebidas, control supervisión y explotación de la operación ayb y alojamiento

Ciudad: mirambeau francia País: Francia

10/2019 - / Empresa: grupo BA HOTELES Y BALNEARIOS

Sector Empresarial: Directivos

Area Profesional: Dirección - Gerencia

Descripción del puesto: DIRECTOR OPERACIONES, MANAGER AYB
GESTION Y EXPLOTACION COMERCIAL GLOBAL

Ciudad: archena País: España

FORMACIÓN ACADÉMICA:

9-2019 diploma dirección operaciones hoteleras

Diplomado

Turismo y Otros Servicios

se trata de una formación junior en operaciones globales, para consolidar dichas posiciones, prestaba servicios profesionales como director ayb, a cambio estaba en el programa de formación training director novel.

Centro: programa formación dirección relais et chateaux

Ciudad: Mirambeau francia (Francia)

FORMACIÓN COMPLEMENTARIA:

DIPLOMA GESTIÓN Y EXPLOTACIÓN UNIDADES HOTELERAS

Hostelería

Centro de Estudios: UNIVERSIDAD DE PERPIGNAN

Información adicional: GESTIÓN Y COMERCIALIZACIÓN HOTELES

OBJETIVOS PROFESIONALES:

CONSOLIDAR POSICION GERENCIA, APORTAR EXPERIENCIA INTERNACIONAL Y TALENTO EN GESTION Y NUEVAS TECNICAS DE MOTIVACION ALCANZAR OBJETIVOS FIJADOS POR LA COMPAÑIA

LOGROS Y RESULTADOS:

logre dar resultados en 2017 en mi dpto ayb en la manga club, tomando decisiones operativas acertadas, reconquistar estrella michelin en francia en hotel boutique en calidad de fyb manager, y haber logrado consolidar la posicion de operacion hotelera despues de ser chef coporativo.

CUALIDADES:

Amable, Analítico/a, Colaborador, Comprometido/a, Comunicativo/a, Creativo/a, Decidido/a, Determinado/a, Eficiente, Enérgico/a, Entregado/a, Fiable, Flexible, Honesto/a, Inteligente, Organizado/a, Persistente, Persuasivo/a, Productivo/a, Responsable, Sensible, Servicial, Sociable, Tenaz, Trabajador/a, Visionario/a

INTERESES:

Arte, Cantar/Tocar Instrumentos musicales, Cine/Películas, Cocinar, Fútbol/Rugby, Golf, Museos/Galerías de Arte, Música de Jazz/Blues, Música Rock, Ópera/Música Clásica, Política, Viajar/Turismo, Vino y Degustación

DISPONIBILIDAD:

Estoy dispuesto a viajar
, No estoy dispuesto a trabajar en el extranjero
, No estoy dispuesto a trabajar fuera de mi región

RECOMENDACIONES:

Nombre y apellidos: jose asenjo vera
Profesión: director general hotel
Recomendación: jose asenjo fue mi superior en la manga club
Nombre y apellidos: jose asenjo vera
Profesión: director general hotel
Recomendación: tel 699 438789

ENLACES WEB RELACIONADOS:

Dirección web: <http://www.micvweb.com/philchef1967>

- ANÓNIMO

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