

Curriculum Vitae

PERSONAL

| | |
|--------------------|------------------------------|
| Nombre | Oscar Parra |
| Dirección | Reconquista 28, 41009 Madrid |
| Número de teléfono | +34 921 33 27 09 |
| Correo electrónico | ejemplo@cvmaker.es |

PERFIL

Jefe de Camareros y camareras con más de 15 años de experiencia en diferentes restaurantes. Ávido y entusiasta con buen ojo para los detalles, soy amigable y orientado al servicio. Jugador de equipo y líder que se mantiene motivado y proactivo incluso en las horas pico, tengo la intención de hacer una carrera en hostelería, particularmente en alimentos y bebidas.

EXPERIENCIA LABORAL

ago 2016 - Actualidad

Jefe de camareros

Restaurante los cinco ríos, Madrid

Inicialmente fui nombrado camarero en este concurrido restaurante asiático y me ascendieron a Jefe de camareros en 2019 mientras continuaba con mis estudios. Actualmente, soy responsable de la gestión del servicio de alimentos y bebidas en el área del comedor. Cuento con un equipo de 12 camareros y camareras. Mis responsabilidades incluyen:

Gestión

Gestión:

- Verificar que todos los camareros estén presentes en su turno antes de que comience el servicio.
- Organizar personal de respaldo inmediatamente en caso de ausentismo.
- Verificar que todos los camareros tengan uniformes y estén bien presentados para el servicio.
- Informar a los camareros sobre lo que se espera durante el servicio y asignar mesas.
- Reconfirmación de artículos fuera del menú y especiales con los camareros según lo aconsejado por el chef.
- Coordinar todos los procesos de servicio en el comedor y asegurar que el servicio de mesa está bien administrado
- Comprobar que haya cubiertos, vajilla y cristalería limpios durante todo el servicio.
- Ayudar con consultas sobre elementos del menú y solucionar problemas de clientes exigentes
- Asegurarse de que se respeten en todo momento las normas de salud, higiene y seguridad.
- Asistir a entrenamiento semanal con el chef, barista y sommelier y asegurar que todos los camareros están presentes
- Recopilación y distribución de la lista de turnos semanales para los camareros
- Capacitación de camareros nuevos y existentes
- Asesorar a la gestión del restaurante sobre los cuellos de botella en el proceso de servicio y sugerir soluciones
- Balance de facturas y pagos
- Ayudar al gerente del restaurante con las tareas administrativas según sea necesario

Atención al Cliente

- Supervisar continuamente la disponibilidad de asientos para evitar retrasos innecesarios
- Organizar los asientos, la configuración y el personal para reservas de mesas grandes con poca antelación
- Dar la bienvenida a los clientes a su llegada y mostrarles su mesa.
- Proporcionar menús y tomar pedidos de bebidas.
- Transmitir pedidos de bebidas al personal asignado a la mesa.
- Responder preguntas sobre los elementos y los ingredientes del menú.
- Asesoramiento sobre reemplazos de ingredientes después de comunicarse con los chefs

- Promocionar y recomendar platos diarios fuera del menú según lo aconsejado por el chef.
- Tomar los pedidos de alimentos con precisión y transmitirlos al personal de cocina cuando el servicio está ocupado
- Informar al personal asignado que los pedidos de comida se han tomado y están en la cocina.
- Verificar que los clientes estén contentos con sus comidas.
- Remitir las quejas al bar o la cocina para una resolución rápida.
- Dar seguimiento a las quejas para garantizar que los clientes estén satisfechos
- Saludar a los clientes en la puerta cuando se van
- Asegurarse de que las mesas se hayan despejado y limpiado antes del próximo asiento

jul 2012 - jul 2016

Servicio de bienvenida

Carnes Miller & Carter, Madrid

Parte del equipo de bienvenida en un restaurante de carnes concurrido, mis deberes incluían:

- Dar la bienvenida a los clientes a su llegada y mostrarles su mesa.
- Proporcionar menús y tomar pedidos de bebidas.
- Responder preguntas sobre los elementos y los ingredientes del menú.
- Asesoramiento sobre reemplazos de ingredientes después de comunicarse con los chefs
- Promocionar y recomendar platos diarios fuera del menú según lo aconsejado por el chef.
- Ofrecer vinos y cortes de carne según lo aconsejado por el sommelier.
- Tomar los pedidos de comida con precisión y transmitirlos al personal de cocina.
- Servir bebidas y pedidos de comida con rapidez
- Verificar que los clientes estén contentos con sus comidas.
- Remitir las quejas al bar o la cocina para una resolución rápida.
- Dar seguimiento a las quejas para garantizar que los clientes estén satisfechos
- Gestionar y estar pendiente de los avances en todas las mesas asignadas para evitar cualquier retraso en el servicio.
- Verificar las facturas antes de dárselas a los clientes
- Manejo de consultas y recepción de pagos en caja.
- Saludar a los clientes en la puerta cuando se van
- Asegurarse de que las mesas se hayan despejado y limpiado
- Asegurar que se respeten los estándares de salud, higiene y seguridad
- Asistir a una capacitación semanal con el chef sobre las actualizaciones del menú.
- Asistir a la capacitación con el barista y el sommelier sobre tipos de café, bebidas y actualizaciones de la lista de vinos según sea necesario

mar 2006 - jul 2011

Camarero

Pub vista al horizonte, Barcelona

Parte del equipo de espera en un concurrido restaurante frente al mar que sirve comida de pub.

ESTUDIOS Y CERTIFICACIONES

mar 2020 - dic 2020

Seguridad e Higiene

Colegio virtual de camareros, Madrid

sep 2018 - ago 2019

Supervisión de servicio de bebidas y alimentos

Colegio virtual de camareros y camareras, Madrid

DESTREZAS

Atención al Cliente **Muy bueno**

Atención al detalle **Muy bueno**

Autocontrol **Bueno**

Paciencia **Bueno**

Manejo de equipo **Bueno**

Sistema de pagos **Medio**

Sistemas de gestion
de personal

Medio

IDIOMAS

| | |
|---------|--------|
| Español | Nativo |
| Inglés | Medio |

REFERENCIAS

Referencias disponibles bajo petición

INTERESES

Cata de Vinos, Alimentos orgánicos, Pastelería