



Elena Montero Valls (Demo)

DIRECTORA DE F&B

CONTACTO PROFESIONAL

+34 658 921 143

elena.montero.fb@gmail.com

Barcelona, España

COMPETENCIAS

Gestión de P&L y presupuestos F&B

Control de costes de alimentos y bebidas

Revenue management (RevPASH)

Formación y liderazgo de equipos

Estándares de marca y guest experience

Planificación de eventos y banquetes

Sumillería y gestión de carta de vinos

Protocolo y servicio de lujo

Desarrollo de conceptos gastronómicos

Opera PMS, Micros POS, STR, Revinate

IDIOMAS

Catalán



Español



Inglés



Francés



Portfolio web

PERFIL PROFESIONAL

Directora de Food & Beverage con más de 18 años de experiencia en hoteles de lujo y cadenas internacionales de primer nivel. Trayectoria progresiva desde sala hasta la dirección integral de operaciones de restauración en establecimientos como Mandarin Oriental, Hyatt y Marriott. Especializada en gestión de P&L, optimización de costes F&B, desarrollo de conceptos gastronómicos y formación de equipos multiculturales de alto rendimiento. Certificada WSET Level 3 y con un MBA en Dirección Hotelera por Les Roches. Apasionada por la excelencia en guest experience y la innovación en servicios de restauración.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Mandarin Oriental, Barcelona

ENE 2021 - ACTUALIDAD

Directora de F&B

Dirección integral de todas las operaciones de restauración del hotel: 2 restaurantes (incluyendo Moments ★★ Michelin), bar, banquetes, room service y minibar. Gestión de P&L con facturación anual de 8,5M€. Supervisión de equipo de 80 personas entre sala, cocina y stewarding. Implantación de sistema de revenue management en F&B con incremento del 12% en RevPASH. Coordinación directa con dirección general y propietarios.

Hyatt Regency Barcelona Tower

MAR 2017 - DIC 2020

Assistant F&B Director

Brazo derecho del director de F&B en hotel de 280 habitaciones con 3 puntos de venta. Gestión operativa diaria, control de costes F&B (mantenido en 29%), planificación de eventos y banquetes de hasta 500 comensales. Formación y evaluación de equipos siguiendo estándares Hyatt. Liderazgo del proyecto de apertura del rooftop bar con concepto de coctelería de autor.

Hotel Arts Barcelona — The Ritz-Carlton

SEP 2014 - FEB 2017

Restaurant Manager

Responsable de la operación integral del restaurante principal del hotel (120 cubiertos). Gestión de equipo de 22 personas. Supervisión de estándares de servicio Ritz-Carlton (Gold Standards). Organización de wine dinners y eventos gastronómicos. Incremento del ticket medio en un 18% mediante upselling estratégico y maridajes.

W Barcelona

ENE 2012 - AGO 2014

Assistant Restaurant Manager

Supervisión de servicio en restaurante BRAVO y terraza SALT. Gestión de turnos, control de inventarios y coordinación con cocina. Implementación de SOPs de servicio. Participación en aperturas de temporada y eventos VIP con capacidad de hasta 200 personas.

Marriott Barcelona Hotel — Renaissance

JUN 2010 - DIC 2011

Supervisora de Sala

Coordinación del equipo de sala en restaurante buffet y à la carte (160 cubiertos). Supervisión de montajes para eventos corporativos. Primer contacto con gestión de estándares de marca Marriott y programa Voyager de formación interna.

Hotel Majestic, Barcelona

SEP 2008 - MAY 2010

Camarera de Sala — Fine Dining

Servicio de sala en restaurante gastronómico del Hotel Majestic GL. Atención directa a comensal en fine dining con protocolo de servicio clásico. Servicio de vinos y recomendación de carta. Colaboración en eventos privados y cenas de gala.

Restaurant La Dama, Barcelona

JUN 2006 - AGO 2008

Camarera / Ayudante de Sala

Primeras armas en restauración de alto nivel en restaurante clásico del Eixample. Aprendizaje de protocolo, servicio de guerdón, trinchado en sala y atención al comensal. Simultaneado con estudios universitarios.

FORMACIÓN ACADÉMICA

MBA en Dirección Hotelera Internacional

SEP 2015 - JUN 2017

Les Roches Marbella — International School of Hotel Management

Especialización en Revenue Management y F&B Operations. Proyecto final: modelo de optimización de RevPASH para hoteles de 5 estrellas. Programa ejecutivo compaginado con actividad profesional.

Grado en Turismo y Gestión Hotelera

SEP 2003 - JUN 2007

CETT-UB — Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme

Formación integral en gestión hotelera, operaciones de restauración y marketing turístico. Prácticas en Hotel Majestic Barcelona.

WSET Level 3 — Award in Wines

2019

Wine & Spirit Education Trust (WSET)

Certificación avanzada en cata, regiones vinícolas mundiales, viticultura y vinificación. Examen teórico-práctico con cata a ciegas.

Certificado en Revenue Management para F&B

2020

Cornell University — School of Hotel Administration (Online)

Programa online especializado en estrategias de pricing, RevPASH y optimización de asientos en restaurantes de hotel.