



Mireia Puchaes Cremades
RESTAURANT MANAGER

CONTACTO

+34 615 410 012
mireiapuchaes@gmail.com
Rubí, Barcelona, España

COMPETENCIAS

- Gestión operativa de restaurante
- Liderazgo y formación de equipos
- Control de costes y presupuestos
- Estándares de marca y calidad
- Experiencia del huésped
- Gestión de inventarios y proveedores
- Planificación de eventos y banquetes
- Coordinación sala-cocina

IDIOMAS

Catalán
Español
Inglés



Portfolio web

PERFIL PROFESIONAL

Profesional de restauración con más de 6 años de experiencia gestionando restaurantes en hoteles de 5 estrellas de lujo. Trayectoria internacional en cadenas de referencia como Meliá Hotels International y Radisson, donde ha desarrollado una visión integral del negocio hotelero — desde la operativa diaria de sala y cocina hasta la coordinación con recepción, eventos y dirección. Especializada en estándares de marca, liderazgo de equipos y experiencia del huésped.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

- Meliá Hotels International — Hotel Gran Meliá Jakarta

Assistant Restaurant Manager

Gestión de operaciones diarias del restaurante. Supervisión de equipos de servicio y coordinación con cocina. Cumplimiento de estándares de marca Gran Meliá.

MAR 2025 - ACTUALIDAD
- Meliá Hotels International — Hotel Gran Meliá Torre Melina

Assistant Restaurant Manager

Gestión operativa de restaurante en hotel 5 estrellas Gran Lujo. Formación y liderazgo de equipo de sala. Control de calidad y satisfacción del huésped.

FEB 2024 - MAR 2025
- Radisson Blu 1882 Barcelona

Food & Beverage Supervisor

Supervisión de operaciones de F&B. Coordinación de servicios de restaurante, bar y eventos. Gestión de inventarios y proveedores.

FEB 2022 - FEB 2024
- Hotel Barcelona 1882

Camarera

Servicio de sala en restaurante de hotel. Atención directa al cliente internacional.

DIC 2019 - FEB 2022
- Arts Catering, Barcelona

Camarera de Banquetes y Eventos

Servicio de catering en banquetes y eventos corporativos de alto nivel.

OCT 2018 - FEB 2020
- Sibaris Catering, Barcelona

Camarera de Banquetes y Eventos

Servicio de catering en banquetes y eventos de empresa.

OCT 2018 - MAY 2019

FORMACIÓN ACADÉMICA

- Máster en Gestión de Eventos, Protocolo y Turismo de Negocio

OSTELEA, Tourism Management School

Barcelona. Especialización en organización de eventos, protocolo empresarial y turismo MICE.

SEP 2020 - MAR 2022
- Grado Superior en Dirección de Servicios de Restauración

Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona

Formación técnica avanzada en gestión de restauración y servicios de sala.

SEP 2018 - JUL 2020
- Curso de Cocina

La Boqueria, Barcelona

Formación práctica en técnicas culinarias.

JUN - AGO 2018
- Bachillerato

Institut Escola del Treball, Barcelona

Educación secundaria postobligatoria.

SEP 2016 - JUL 2018
- Educación Secundaria Obligatoria (ESO)

Institut Duc de Montblanc, Barcelona

SEP 2012 - JUL 2016

REFERENCIAS

- Aitor Xavier Zurutuza del Río

Restaurant Manager — Erre Urrech

Hotel Gran Meliá Torre Melina, Barcelona
- Fabián

F&B Manager

Hotel Gran Meliá Torre Melina, Barcelona
- Íñigo Pérez Urrech

Chef & Propietario — Grupo Urrech

Fundador de Restaurantes Urrech y Zalacaín

Datos de contacto disponibles bajo petición.