



**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** MAR 2025 - ACTUALIDAD  
**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.

**Meliá Hotels International — Hotel Gran Meliá Torre Melina** FEB 2024 - MAR 2025  
**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.

**Radisson Blu 1882 Barcelona** FEB 2022 - FEB 2024  
**Food & Beverage Supervisor**  
Supervisión de operaciones de F&B. Coordinación de servicios de restaurante, bar y eventos. Gestión de inventarios y proveedores.

**Hotel Barcelona 1882** DIC 2019 - FEB 2022  
**Camarera**  
Servicio de sala en restaurante de hotel. Atención directa al cliente internacional.

**Arts Catering, Barcelona** OCT 2018 - FEB 2020  
**Camarera de Banquetes y Eventos**  
Servicio de catering en banquetes y eventos corporativos de alto nivel.

**Sibaris Catering, Barcelona** OCT 2018 - MAY 2019  
**Camarera de Banquetes y Eventos**  
Servicio de catering en banquetes y eventos de empresa.

## FORMACIÓN ACADÉMICA

**Máster en Gestión de Eventos, Protocolo y Turismo de Negocio** SEP 2020 - MAR 2022  
OSTELEA, Tourism Management School  
Barcelona. Especialización en organización de eventos, protocolo empresarial y turismo MICE.

**Grado Superior en Dirección de Servicios de Restauración** SEP 2018 - JUL 2020  
Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona  
Formación técnica avanzada en gestión de restauración y servicios de sala.

**Curso de Cocina** JUN - AGO 2018  
La Boqueria, Barcelona  
Formación práctica en técnicas culinarias.

**Bachillerato** SEP 2016 - JUL 2018  
Institut Escola del Treball, Barcelona  
Educación secundaria postobligatoria.

**Educación Secundaria Obligatoria (ESO)** SEP 2012 - JUL 2016  
Institut Duc de Montblanc, Barcelona

## REFERENCIAS

**Aitor Xavier Zurutuza del Río**  
Restaurant Manager — Erre Urrechu  
Hotel Gran Meliá Torre Melina,  
Barcelona

**Fabián**  
F&B Manager  
Hotel Gran Meliá Torre Melina,  
Barcelona

**Íñigo Pérez Urrechu**  
Chef & Propietario — Grupo Urrechu  
Fundador de Restaurantes Urrechu y  
Zalacain

*Datos de contacto disponibles bajo petición.*