



Mireia Puchaes Cremades

RESTAURANT MANAGER

CONTACTO

+34 615 410 012

mireiapuchaes@gmail.com

Rubi, 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



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.



Portfolio web