



PERFIL PROFESIONAL

F&B Manager con más de dos décadas de experiencia en hostelería premium en Barcelona. Trayectoria que combina la dirección operativa de hoteles 4 y 5 estrellas con la visión emprendedora de fundar y dirigir su propio restaurante. Especializado en liderazgo estratégico, excelencia operativa y desarrollo de conceptos gastronómicos innovadores. Formación internacional en Francia, Suiza y México que aporta una perspectiva global a la gestión de equipos multidisciplinares y la implementación de prácticas sostenibles.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

The Social Hub Poblenou

2023 – ACTUALIDAD

F&B Manager

Transformación de los puntos de venta de F&B mediante la implementación de conceptos gastronómicos premium y prácticas de sostenibilidad. Gestión operativa de múltiples espacios: WorkCafé, rooftop y cocinas comunitarias. Promoción y mentoría del equipo, fomentando el crecimiento profesional y la cohesión.

Grand Hotel Central

2020 – 2023

F&B Manager

Liderazgo de la recuperación operativa post-pandemia, reestructurando flujos de trabajo y acelerando la recuperación financiera. Obtención de la Certificación Biosphere implementando prácticas de turismo sostenible conforme a estándares internacionales. Gestión de equipos transversales para mejorar la satisfacción del cliente y optimizar las operaciones en todas las áreas de restauración.

Grupo Lombardo Restauración

2018 – 2020

Director de Operaciones

Supervisión de las operaciones diarias de la cadena de restaurantes de tapas. Implementación de estrategias de crecimiento de ingresos y optimización de costes. Adopción de tecnología para mejorar la eficiencia operativa. Adaptación de operaciones durante la crisis COVID-19, garantizando la continuidad del negocio y la seguridad del equipo.

Bestial Beach Club

2015 – 2018

Director General

Dirección integral de las operaciones del icónico beach club mediterráneo. Gestión de un equipo amplio y desarrollo de ingresos significativos mediante conceptos de menú innovadores y promociones estacionales. Implementación de estrategias comerciales rentables y toma de decisiones basada en datos para maximizar la rentabilidad.

Txapela – AN Grup

2008 – 2015

Director de Restaurante

Dirección integral del restaurante Txapela en una de las ubicaciones más emblemáticas de Barcelona. Gestión operativa y de equipos en un establecimiento de alto volumen especializado en cocina vasca y de pintxos. Responsable de la cuenta de resultados, la experiencia del cliente y la coordinación con la central del grupo.

Chilam Balam

2002 – 2008

Propietario y Director

Fundación y dirección de restaurante de cocina mexicana auténtica en la emblemática Avenida Gaudí de Barcelona. Gestión integral del negocio: concepto gastronómico, operaciones, equipo, proveedores y relación con clientes. Seis años de trayectoria empresarial hasta el impacto de la crisis económica de 2008.

FORMACIÓN ACADÉMICA

Dirección Hotelera y de Restauración

2016

EAE Business School / Ostelea

Barcelona, España.

Máster en Gestión de Alimentos y Bebidas

2002

Ferrandi Paris - Université du Vin - Ecole Hôtelière de Lausanne

Francia / Suiza.

Licenciatura en Administración Hotelera

2001

Universidad Iberoamericana

Ciudad de México, México.

Diploma en Artes Culinarias y Formación de Chef

2000

Universidad Iberoamericana

Ciudad de México, México.



Portfolio web