



**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.