



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
MAR 2025 - ACTUALIDAD
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
Assistant Restaurant Manager
FEB 2024 - MAR 2025
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
Food & Beverage Supervisor
FEB 2022 - FEB 2024
Supervisión de operaciones de F&B. Coordinación de servicios de restaurante, bar y eventos. Gestión de inventarios y proveedores.

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

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

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

FORMACIÓN ACADÉMICA

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

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

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

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

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

REFERENCIAS

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

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

Íñigo Pérez Urrechú
Chef & Propietario — Grupo Urrechú
Fundador de Restaurantes Urrechú y
Zalacaín

Datos de contacto disponibles bajo petición.