



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 Gestión de operaciones diarias del restaurante. Supervisión de equipos de servicio y coordinación con cocina. Cumplimiento de estándares de marca Gran Meliá.	MAR 2025 - ACTUALIDAD
Meliá Hotels International — Hotel Gran Meliá Torre Melina 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.	FEB 2024 - MAR 2025
Radisson Blu 1882 Barcelona Food & Beverage Supervisor Supervisión de operaciones de F&B. Coordinación de servicios de restaurante, bar y eventos. Gestión de inventarios y proveedores.	FEB 2022 - FEB 2024
Hotel Barcelona 1882 Camarera Servicio de sala en restaurante de hotel. Atención directa al cliente internacional.	DIC 2019 - FEB 2022
Arts Catering, Barcelona Camarera de Banquetes y Eventos Servicio de catering en banquetes y eventos corporativos de alto nivel.	OCT 2018 - FEB 2020
Sibaris Catering, Barcelona Camarera de Banquetes y Eventos Servicio de catering en banquetes y eventos de empresa.	OCT 2018 - MAY 2019
Máster en Gestión de Eventos, Protocolo y Turismo de Negocio OSTELEA, Tourism Management School Barcelona. Especialización en organización de eventos, protocolo empresarial y turismo MICE.	SEP 2020 - MAR 2022
Grado Superior en Dirección de Servicios de Restauración Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona Formación técnica avanzada en gestión de restauración y servicios de sala.	SEP 2018 - JUL 2020
Curso de Cocina La Boqueria, Barcelona Formación práctica en técnicas culinarias.	JUN - AGO 2018
Bachillerato Institut Escola del Treball, Barcelona Educación secundaria postobligatoria.	SEP 2016 - JUL 2018
Educación Secundaria Obligatoria (ESO) Institut Duc de Montblanc, Barcelona	SEP 2012 - JUL 2016

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.