



Mireia Puchaes Cremades

RESTAURANT MANAGER



Portfolio web

📞 +34 615 410 012 📩 mireiapuchaes@gmail.com📍 Rubí, Barcelona, España

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

MAR 2025 - ACTUALIDAD	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.
FEB 2024 - MAR 2025	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 2022 - FEB 2024	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.
DIC 2019 - FEB 2022	Hotel Barcelona 1882 Camarera Servicio de sala en restaurante de hotel. Atención directa al cliente internacional.
OCT 2018 - FEB 2020	Arts Catering, Barcelona Camarera de Banquetes y Eventos Servicio de catering en banquetes y eventos corporativos de alto nivel.
OCT 2018 - MAY 2019	Sibaris Catering, Barcelona Camarera de Banquetes y Eventos Servicio de catering en banquetes y eventos de empresa.

FORMACIÓN ACADÉMICA

SEP 2020 - MAR 2022	OSTELEA, Tourism Management School Máster en Gestión de Eventos, Protocolo y Turismo de Negocio
---------------------	---

HABILIDADES E IDIOMAS

- 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

Catalán	Nativo
Español	Nativo
Inglés	Bilingüe

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 Zalacaín

Datos de contacto disponibles bajo petición.

Barcelona. Especialización en organización de eventos, protocolo empresarial y turismo MICE.

SEP 2018 - JUL 2020	Escola d'Hoteleria i Turisme de Barcelona Grado Superior en Dirección de Servicios de Restauración Formación técnica avanzada en gestión de restauración y servicios de sala.
JUN - AGO 2018	La Boqueria, Barcelona Curso de Cocina Formación práctica en técnicas culinarias.
SEP 2016 - JUL 2018	Institut Escola del Treball, Barcelona Bachillerato Educación secundaria postobligatoria.
SEP 2012 - JUL 2016	Institut Duc de Montblanc, Barcelona Educación Secundaria Obligatoria (ESO)