

Full Stack Developer

Mi experiencia profesional está muy ligada a transmitir confianza, compartir y desarrollar proyectos.

Descubrí que la programación podía permitirme desarrollar estas capacidades en un entorno que me ilusionara.



Javier Manchón

+34 670 26 12 99

javiermanchongarcia@gmail.com

Sagunto 8, 3 (Madrid)

Formación

Full Stack Developer

Bootcamp Upgrade Hub

Septiembre 2023 - Abril 2024.

Doble Grado en Publicidad y RRPP + Administración y Dirección de Empresas

Universidad Rey Juan Carlos

2013-2018.

Habilidades Técnicas



React



Angular



Node



JavaScript



SQL



SCSS



PHP



HTML



CSS



MongoDB

Idiomas

Inglés

Nivel B2

Frances

Nivel B1

Castellano

Nativo

Experiencia reciente

Mayo 2020 - Febrero 2024. Hostelería de España.

**Responsable Departamento de Relación
con Asociaciones y Formación**

- Liderazgo de proyectos relacionados con la dinamización del tejido asociativo en el sector hostelero.
- Implantación de sistemas de valoración y participación en la organización.
- Implantación de proyectos de formación para hostelería a nivel nacional.
- Captación y fidelización de asociados.
- Representación institucional en ponencias y eventos del sector.
- Desarrollo de nuevos procesos y mejora del flujo de trabajo a nivel interno.

Proyectos

UPGRADE CLUB

<https://upgradclub-app-front.vercel.app/>

Redes sociales

Desarrollo de una RRSS para desarrolladores usando Angular, Node y MongoDB.

UpCode App

<https://upcode-app-front.vercel.app/>

Biblioteca de videojuegos

Herramienta para desarrolladores de front usando React, Node y MongoDB.

Combate por turnos Pokemon

<https://javimanchonpokedex.vercel.app/>

Desarrollo de una pokedex con sistema de combate usando JS, HTML y CSS..

¿Quieres saber más..?



Experiencia

Mayo 2020 - Febrero 2024. Hostelería de España.

Responsable Departamento de Relación con Asociaciones y Formación

- Dirección del departamento de relaciones asociativas y formación.
- Implantación de sistemas de valoración y participación en la organización.
- Liderazgo de proyectos relacionados con la dinamización del tejido asociativo en el sector hostelero.
- Implantación de proyectos de formación para hostelería a nivel nacional.
- Aterrizaje de los proyectos de la organización en las asociaciones provinciales.
- Captación y fidelización de asociados.
- Representación institucional en ponencias y eventos del sector.
- Desarrollo de nuevos procesos y mejora del flujo de trabajo a nivel interno.

Septiembre 2019 – Mayo 2020. DECATHLON España (La Zenia). **Responsable de Deportes Colectivos/ Deportes de Raqueta/ Golf**, Orihuela Costa (Alicante).

- Organización de tareas diarias/ semanales / mensuales.
- Planificación de estrategia humana y comercial.
- Planes de acción para reducir la demarca en familias localizadas consiguiendo aumentar la facturación en dichas familias incluso.
- Desarrollo de proyectos con clubes y particulares para evolución omnicanal.
- Elaboración de plannings trimestrales del equipo.
- Progresión de un 18,5% de cifra en los primeros 5 meses con respecto al año anterior durante el periodo desarrollado. (870.000 € de facturación).

Noviembre 2018 - Febrero 2019. **Hostelería de España** (Becario). Madrid (Madrid).

- Gestión de proyectos y sponsors
- Captación de clientes
- Desarrollo de campañas para clientes
- Desarrollo de eventos
- Ampliación de la base de datos

Temporada 2011/2012 – 2012/2013 – 2013/2014 – 2014/2015. Ayuntamiento de Almoradí, **Monitor deportivo y actividades extraescolares**, Almoradí (Alicante). Funciones:

- Organización de torneos y eventos
- Mediación familia/centro
- Participación en programas de ayuda y motivación ante el problema de obesidad infantil. Fundesced / Universidad Miguel Hernández.

Temporada verano 2017. Verabogados. Torre Vieja (Alicante). **Administrativo**.

Temporada verano 2016. Foster's Hollywood (Grupo Zena). Torre Vieja (Alicante). **Camarero**. Referencias: Luis Antolín Encargado CC Habaneras tfno.:648549606

Temporada verano 2017, 2018. Cafeteria Chill Out Luna Park. Almoradí (Alicante). **Camarero**.

Temporada de verano del 2013 a 2018. Pinturas Carmelo SL, Almoradí (Alicante). **Auxiliar administrativo** e intérprete con clientes extranjeros, y desarrollando la actividad principal de la empresa.

Anteriores proyectos

LOCAL SEGURO / HOSTELERÍA SEGURA

Desarrollo del programa Local Seguro y líder en la implantación en asociaciones de hostelería y gestión de incidencias.

Programa de formación en establecimientos de hostelería y alojamiento en materia de COVID19. Desarrollado junto al Instituto de Calidad Turística Española (ICTE) es el sello más reconocido para la prevención frente a la pandemia del sector turístico.

Más de 20.000 personas formadas y 9.000 empresas vinculadas.

<https://localseguro.hosteleriaunida.es/>

CAMPUS HOSTELERÍA

Líder de proyecto en el desarrollo de CAMPUS HOSTELERÍA.

CAMPUS HOSTELERÍA tiene como objetivo mejorar la profesionalización del sector hostelero, haciendo confluir empresas y profesionales que van a tener acceso a un catálogo de formación elaborado por docentes de Hostelería de España y empresas del sector. La plataforma ofrece herramientas para compartir tu perfil profesional o ejercer un control sobre la formación propia o la de tu negocio.

Premio Excelencias Gourmet 2023

<https://campushosteleria.es/>

COMITÉ DE EVENTOS Y CATERING / COMITÉ DE ALTA COCINA

Organizador de dichos comités, por el momento solo han tenido ediciones telemáticas.

El objetivo de estos Comités es establecer un espacio para crear un grupo de trabajo con empresarios/as representativos del sector de la restauración de lujo y de los eventos y el catering para poder tratar los temas que afectan a estos subsectores dentro de la hostelería.

Mi función es la generar temas a tratar en dichos comités, conseguir ponentes para la reuniones y establecer reportes para todos los participantes

El Comité de Alta Cocina tiene como Presidente de Honor a Ferrán Adriá, y cuenta con participantes de la talla de Andoni Luis Aduriz, Pedro Subijana, Joan Roca o María José San Román entre otros/as.

Intervenciones

Diciembre 2021. La gran dimisión **Gen Playz**

<https://www.youtube.com/watch?v=CMONM-xskrs>

Marzo 2022. **HIP 2022 HORECA Talent**. Una formación para generar nuevos puestos de trabajo en hostelería

Marzo y Abril 2022. Marca personal y Campus Hostelería. **Reservado para 5, RTVE Play**

<https://www.rtve.es/play/audios/reservado-para-5/>

Junio 2022. **III Nawaiam Morning** en el MO Ritz

Febrero 2024. **III Foro Nacional de Hostelería**. Ponencia sobre emprendimiento en la temática de Recursos financieros y humanos en relación a la formación.