

Rubén Álvarez

Profesional de hostelería, gestión de restaurantes, ventas y equipos.

msb.ralvarez@gmail.com
Utrera, Sevilla
612505748
Español
Carnet B y vehículo

PERFIL

- Analítico, metódico y resolutivo
- Orientación a resultados
- Vocación comercial

HABILIDADES

- Control de pedidos y stock
- Productos y servicio de gama alta y coctelería internacional
- Gestión integral de eventos
- Negociación y gestión comercial
- Estadísticas y reportes
- Software de gestión a nivel prof.
- Software de diseño

IDIOMAS

- Inglés, avanzado
- Italiano, básico
- Francés, básico

FORMACIÓN

- Máster Profesor
(Universidad de Murcia)
- FP Sup. en Dirección en Restauración
(IES Atenea, Mairena del Aljarafe)
- FP Sup. en Desarrollo de Aplicaciones
(ILERNA, Sevilla)
- Cert. Univ. Formador de Formadores
(Univ. Antonio de Nebrija, Madrid)
- Business and Administration, level 2
(Sunderland College, Liverpool)
- Professional Bartender Certificate
(London Bar School, Londres)
- APPCC, Alérgenos y Aditivos Alim.
(Homologaciones oficiales)

Técnico en Restauración

EXPERIENCIA

- 
- 2023
- OPERARIO DE PRODUCCIÓN**
Becton Dickinson, Gallina Blanca, Menal
Fraga, Huesca
- Cadenas de producción y salas de inyección. Maq. industrial y robots CNC.
- 2019
- CAMARERO DE SALA**
Manolo Mayo, La Raza, Casa Robles
Los Palacios, Sevilla
- Eventos y extras
- 2019
- ENCARGADO**
Restaurante El Rincón
El Puerto de Santa María, Cádiz
- Pescados, mariscos y arroces. Gestión de compras, personal, servicio y corte.
- 2018
- ENCARGADO**
Restaurante The Wine Side
Puerto de Alcudia, Mallorca
- Local de alta cocina local, fusión oriental, cocktails gastronómicos, bebidas artesanas.
- 2017
- ENCARGADO**
Macera Taller Bar
Madrid
- Artesano de bebidas y responsable de turno, gestión de compras y administración del local.
- 2015
- DIRECTOR**
La T Gastrobar
Madrid
- Menú degustación y maridaje. Cuenta de explotación y gestión del negocio.
- 2014
- DIRECTOR F&B**
Gymage Lounge Resort
Madrid
- Terraza y Teatro de la empresa. Gestión diaria con servicio, proveedores, personal y eventos