

Marco Antonio Savala Beltrame

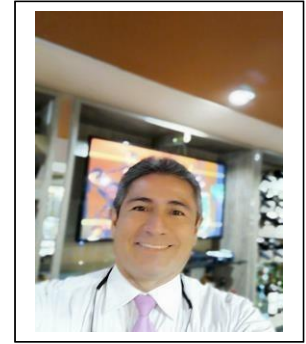
CPF: 709786312-93 INFORMAÇÕES

PESSOAS

Telefone (55) 48 99185 7171 e-mail: marcosavala236@gmail.com

Endereço: Balneario Camburio- Municipios, Rua Brusque 200

Tenho experiência internacional, em restaurantes e bares, dirigi um serviço de restaurante como Maitre D, também servi como chefe de bares, providenciei treinamento para funcionários de restaurantes e bares, em Europa, América Latina, Caribe, Disponibilidade Imediata



PERFIS SOCIAIS

* LinkedIn
Facebook
Instagram

IDIOMAS

★★★ ➤➤ ingles avançado
★★★★★ espanhol nativo
★★★ ➤➤ avançado do papiamento
★★★ ➤➤ portugues avançado
Holandês. Básico

HABILIDADES

★★★★★ Resolução de problemas
★★★★★ Toma de decisão
★★★★★ Criatividade
★★★★★ Aprendiz rápido
★★★★★ Adaptabilidade
★★★★★ Liderança
★★★★★ Habilidades computacionais
★★★★★ Comunicação
★★★★★ Gestão de Estoques ★★★★★
Atendimento ao cliente
★★★ Experiência de trabalho do Microsoft Excel

EXPERIENCIA LABORAL

* Setembro de 1994 - Setembro de 1995 • Harbour village resort: BARTENDER , (Ilha Bonaire)
1994-1995

Bartender Chefe no **Plaza Resort, Bonaire**

Ele dirigiu o serviço dos bares e deu treinamento para os funcionários do bar, controles de bebidas e manutenção do mesmo

* 1998 - 2001 gerente assistente de alimentos e bebidas no Coral Beach Resort, Bonaire auxiliou o gerente em todas as F& Atividades B

* 2002 - 2003

Restaurante Manager em Margaritaville, Isla de Margarita-Venezuela dirigiu o serviço de restaurantes e bares, controle de alimentos e bebidas, treinamento de pessoal

* 2004 - 2006

Restaurante Gerente no Restaurante CHEERS, Ilha de Margarita-Venezuela dirigiu o serviço de restaurantes e bares, controle de alimentos e bebidas, treinamento de pessoal

* 2006 – 2010

Gerente Restaurante na Backpacker Tours, Fronteira de Venezuela_Brasil dirigiu o serviço de restaurantes e bares, controle de alimentos e bebidas, treinamento de pessoal

* 2012 - 2015

Restaurante gerente no Hotel Canaima-Venezuela-Pto la Cruz, dirigiu o serviço de restaurantes e bares, controle de alimentos e bebidas, treinamento de pessoal

* 2015 – 2018

Restaurante Supervisor en Arte y Estilo, Barcelona-Espanha supervisor o serviço de restaurantes e bares, alimentos , controle de bebidas, treinamento de funcionários

* 2018 – 2020

Restaurante gerente no Restaurante Fandango, Obarrio, Panamá dirigiu o serviço de restaurantes e bares, controle de alimentos e bebidas, treinamento de pessoal

* 2020 – 2022

Restaurante Manager en La Casa de los Sabores Restaurante, Lima-Peru dirigiu o serviço de restaurantes e bares, controle de alimentos e bebidas, treinamento de pessoal

EDUCAÇÃO

Instituto Hotelier & Turismo “Humbolt” , Lima Peru

Instituto Hoteleiro Sheraton-Caracas, Caracas - Venezuela estudam Gerencia de RESTAURANT

ATIVIDADES EXTRACURRICULARES

* 2016 – 2017

Técnico Informático en Xarxa Wifi Comunicações, Barcelona-

Academia “ADAMS”: Informatic System – Barcelona -Espanha: HTML, CSS, JAVASCRIPT
Concerto de Micros Informaticos:Pc, Notebook