

Erick Ramos



Camarero

Dirección	Calle de Méndez Álvaro, Madrid, 28045, España	Teléfono	+34636350505
Email	email@email.com	Fecha / Lugar de nacimiento	05/01/1992 / España
Nacionalidad	Español	Permiso de conducir	B

01 PERFIL

Jefe de camareros entusiasta y dedicado, con más de 6 años de experiencia en restaurantes gourmet y eventos. Logré la mejor calificación de satisfacción culinaria para restaurantes de carne de Madrid. (98.67%). Rompí el récord de ventas del restaurante en 3 ocasiones distintas. Comprometido a cumplir con los estándares de salud y seguridad, con una actitud motivada y la capacidad de realizar múltiples tareas y trabajar en equipo y bajo presión.

02 EXPERIENCIA LABORAL

01/2018 — Presente

Jefe de camareros en Frisco Grill

Madrid

Logré la mejor calificación de satisfacción culinaria para restaurantes de carne de Madrid. (98.67%)

- Supervisar un equipo de 30 camareros y servidores junior.
- Atender problemas y quejas de clientes
- Responsable de cronometraje y programación de turnos
- Ayudar a los camareros junior a atender a grupos de mesas más grandes.
- Inspeccionar los platos antes de servirlos.
- Manejar los toques finales en la elaboración de alimentos.
- Capacitar al personal nuevo en el servicio de mesas.

11/2016 — 01/2018

Camarero en Gastro Grill

Madrid

- Memorizar las existencias de vino del restaurante y los emparejamientos de entradas apropiados, lo que lleva a ventas diarias de vino con un promedio de € 180, un 15% más que el promedio de la compañía.
- Escribir los pedidos de comida del cliente en los recibos, memorizar los pedidos y administrar los recursos alimenticios en un restaurante de más de 120 asientos.
- Operar terminales POS para ingresar pedidos de clientes, deslizar tarjetas de crédito e ingresar cantidades de efectivo recibidas.
- Recibir capacitaciones constantes para las técnicas adecuadas de entrega de alimentos.
- Asistir en la capacitación de 7 nuevos camareros, asegurando la atención al detalle y la comprensión integral de la metodología y las prácticas del restaurante.

02/2014 — 11/2016

Camarero en El sabor de Roma

Sevilla

Formaba parte de un equipo de 11 camareros que trabajaban en el concurrido restaurante con 52 mesas, sirviendo aproximadamente a 20 grupos de personas por turno.

- Tomaba pedidos de los clientes y les servía alimentos y bebidas.
- Instalé, decoré y preparé las áreas de servicio y comedor, de acuerdo con las instrucciones específicas y los planes de diseño establecidos por el gerente de catering.
- Recibí pedidos de clientes y les serví comida y bebidas a tiempo
- Realicé registros constantes con los clientes para garantizar la satisfacción y abordar las quejas rápidamente
- Respondí preguntas sobre los elementos del menú e hice recomendaciones cuando me preguntaron.
- Asistí en la preparación de aperitivos, ensaladas y platos fríos.
- Asistí al frente de la casa saludando, sentando y agradeciendo a los clientes
- Me comunicaba con el personal de la cocina directamente y a través de sistemas computarizados para realizar y dar seguimiento a los pedidos.

03 EDUCACIÓN

Jul 2019 — Presente

ESIC Idiomas

Madrid

Ingles Avanzado C1

Jul 2017 — Dic 2017

ICA Formación

Madrid

Curso de manipulación de alimentos

Jun 2005 — May 2009

Colegio Sagrado Corazón

Madrid

Bachiller

04 COMPETENCIAS

Higiene Alimentaria



Servicio al cliente



Software de ventas



Trabajo en equipo



Terminales POS



Comunicación verbal



Mixología



Multitarea



Cócteles Especializados



05 IDIOMAS

Español; Castellano



Inglés nivel C1

