



# Erick Ramos

CAMARERO

## 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.

## Experiencia laboral

### Jefe de camareros, Frisco Grill, Madrid

ENERO 2018 – PRESENTE

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.

### Camarero, Gastro Grill, Madrid

NOVIEMBRE 2016 – ENERO 2018

- 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.

### Camarero, El sabor de Roma, Sevilla

FEBRERO 2014 – NOVIEMBRE 2016

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

## Detalles

Calle de Méndez Álvaro, Madrid,  
28045, España

+34636350505

[email@email.com](mailto:email@email.com)

NACIONALIDAD

Español

PERMISO DE CONDUCIR

B

FECHA / LUGAR DE NACIMIENTO

05/01/1992

España

## Competencias

Higiene Alimentaria

Software de ventas

Terminales POS

Mixología

Cócteles Especializados

Servicio al cliente

Trabajo en equipo

Comunicación verbal

Multitarea

## Idiomas

Español; Castellano

Inglés nivel C1

- 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.

## Educación

### **Ingles Avanzado C1, ESIC Idiomas, Madrid**

JULIO 2019 – PRESENTE

### **Curso de manipulación de alimentos, ICA Formación, Madrid**

JULIO 2017 – DICIEMBRE 2017

### **Bachiller, Colegio Sagrado Corazón, Madrid**

JUNIO 2005 – MAYO 2009