



Daniel Ruiz

Barista

Perfil

Barista profesional con más de 5 años de experiencia, altamente motivado, extrovertido y colaborativo. Encargado de supervisar y elaborar bebidas complicadas y arte en Latte. Apasionado por proporcionar a los clientes la experiencia de café perfecta, mediante la implementación teórica y el conocimiento adquirido durante las clases magistrales, como barista experto, en la European Bartender School. Acostumbrado a cumplir con los estándares de la compañía y tratar a todos los clientes con amabilidad y hospitalidad.

Experiencia laboral

Barista supervisor en MÛR Café, Madrid

Octubre 2018 — Presente

Tengo bajo a mi supervisión a un equipo de 5 baristas. Implementé un cuadro de evaluación de encuestas de clientes y de sugerencias que resultó en una mejor calificación de satisfacción del cliente del 82% al 93% en cuatro meses. Mis tareas diarias incluyen:

- Inspeccionar las bebidas antes de servirlos.
- Preparación de bebidas complicadas de espresso, prensa francesa, AeroPress, vertido y preparación en frío.
- Asesorar a los clientes sobre mezclas de café, tostados, té, bebidas especiales de espresso y pasteles artesanales, ofreciendo información precisa y detallada sobre el origen y el sabor.
- Entrenar a nuevos baristas en procedimientos de flujo de trabajo, equipos para preparar café espresso y café, y preparación de bebidas.
- Manejar los toques finales y ayudar a elaborar plantillas de café con leche complicadas, en bebidas exclusivas.

Barista en Cafelito, Madrid

Enero 2017 — Octubre 2018

Introduje una nueva promoción, aumentando las ventas totales de fin de semana en un 12% por mes. Mis tareas diarias incluían:

- Preparar bebidas especiales de espresso y prensa francesa.
- Usar cafeteras comerciales, así como máquinas de café espresso manuales y semiautomáticas.
- Mantener un ambiente organizado y ordenado en la cafetería, limpiando regularmente equipos, máquinas de café espresso, mesas y barra de condimentos.
- Asesorar a los clientes con respecto a los orígenes y sabores particulares de las mezclas de café, tostados, té y bebidas espresso especiales.
- Pedidos completos de los clientes con estricto cumplimiento de las recetas de la cafetería para ofrecer una calidad constante y optimizar la satisfacción del cliente.

Detalles

Calle Hacienda de Pavones,
Madrid, 28030, España,
+34636350505

email@email.com

Fecha / Lugar de nacimiento

15/05/1986

Madrid

Nacionalidad

Español

Permiso de conducir

B

Competencias

Métodos de preparación de café

Arte en latte

Técnicas de espresso

Molido de granos de café

Tipos de tostados de café

Servicio al cliente

Confiable

Amigable

Colaborativo

Idiomas

Español; Castellano

Inglés

Barista en Monkee Koffee, Madrid

Julio 2015 — Enero 2017

Cafetería concurrida, atendiendo aproximadamente de 200 a 250 clientes diarios. Mis actividades diarias incluían:

- Preparar grandes cantidades de café caliente y frío todos los días, así como café y té especiales.
- Utilizar equipos como máquinas de café expreso automáticas, molinos, tostadores y espumadores de leche.
- Seguir las recetas para preparar bebidas especiales de café
- Gestionar de forma rápida y precisa las transacciones financieras de todo tipo.
- Limpiar y desinfectar la maquinaria y monitorear los mantenimientos de esta.

Educación

Grado en Turismo, Universidad Carlos III de Madrid, Madrid

Junio 2017 — Presente

Bachiller, Colegio las Rosas, Madrid

Julio 2000 — Mayo 2004

Cursos

Curso de Barista Experto, European Bartender School

Abril 2017 — Abril 2017

Introducción al café, Idcoffeelab

Mayo 2016 — Mayo 2016