

DANIEL RUIZ

Barista

Calle Hacienda de Pavones, Madrid, 28030, España

+34636350505

email@email.com

Fecha de nacimiento 15/05/1986 Nacionalidad Español
Lugar de nacimiento Madrid Permiso de conducir B

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, MÛR Café** Oct 2018 — Presente
Madrid

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 expreso, prensa francesa, AeroPress, vertido y preparación en frío.
- Asesorar a los clientes sobre mezclas de café, tostados, té, bebidas especiales de expreso 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 expreso y café, y preparación de bebidas.
- Manejar los toques finales y ayudar e elaborar plantillas de café con leche complicadas, en bebidas exclusivas.

❖ **Barista, Cafelito** Ene 2017 — Oct 2018
Madrid

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

- Preparar bebidas especiales de expreso y prensa francesa.
- Usar cafeteras comerciales, así como máquinas de café expreso manuales y semiautomáticas.
- Mantener un ambiente organizado y ordenado en la cafetería, limpiando regularmente equipos, máquinas de café expreso, 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 expreso 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.

❖ **Barista, Monkee Koffee** Jul 2015 — Ene 2017
Madrid

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

❖ **Universidad Carlos III de Madrid** Jun 2017 — Presente
Grado en Turismo Madrid

❖ **Colegio las Rosas** Jul 2000 — May 2004
Bachiller Madrid

COMPETENCIAS

Métodos de preparación de café <i>Experto/a</i>	Servicio al cliente <i>Experto/a</i>
Arte en latte <i>Experto/a</i>	Confiable <i>Experto/a</i>
Técnicas de expreso <i>Experto/a</i>	Amigable <i>Experto/a</i>
Molido de granos de café <i>Experto/a</i>	Colaborativo <i>Experto/a</i>
Tipos de tostados de café <i>Experto/a</i>	

IDIOMAS

Español; Castellano *Nativo/a* Inglés *BI*

CURSOS

❖ **Curso de Barista Experto** Abr 2017 — Abr 2017
European Bartender School

❖ **Introducción al café** May 2016 — May 2016
Idcoffeelab