



Daniel Ruiz

Barista

Info

Dirección

Calle Hacienda de Pavones,
Madrid, 28030, España

Teléfono

+34636350505

Email

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



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, MÜR 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 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 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 espresso 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 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 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.

Idiomas


Español; Castellano



Inglés



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, Grado en Turismo

Jun 2017 – Presente  Madrid

Colegio las Rosas, Bachiller

Jul 2000 – May 2004  Madrid

Cursos

Curso de Barista Experto, European Bartender School

Abr 2017 – Abr 2017

Introducción al café, Idcoffeelab

May 2016 – May 2016