



# Daniel Ruiz

Barista

Madrid, España email@email.com

## 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

Oct 2018 — Presente

Madrid

### Barista supervisor en MÜR Café

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.

Ene 2017 — Oct 2018

Madrid

### Barista en Cafelito

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.

## Detalles

Calle Hacienda de Pavones

Madrid, 28030, España

+34636350505

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 expreso



Molido de granos de café



Tipos de tostados de café



Servicio al cliente



Confiable



Amigable



Colaborativo



## Idiomas

Español; Castellano



Inglés



- 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.

Jul 2015 — Ene 2017

Madrid

## Barista en Monkee Koffee

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

Jun 2017 — Presente

Madrid

### Universidad Carlos III de Madrid

Grado en Turismo

Jul 2000 — May 2004

Madrid

### Colegio las Rosas

Bachiller

## Cursos

Abr 2017 — Abr 2017

### Curso de Barista Experto en European Bartender School

May 2016 — May 2016

### Introducción al café en Idcoffeelab