



# Daniel Ruiz

## Barista

Calle Hacienda de Pavones, Madrid, 28030, España  
+34636350505 · [email@email.com](mailto: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 expreso

Molido de granos de café

Tipos de tostados de café

Servicio al cliente

Confiable

Amigable

Colaborativo

### Idiomas

Español; Castellano

Inglés

## 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, 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 servir las.
- 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 a elaborar plantillas de café con leche complicadas, en bebidas exclusivas.

### Barista, 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 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, Madrid**

Julio 2015 – Enero 2017

Cafetería concurrida, atendimiento 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