



# 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, 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 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, Madrid

ENERO 2017 – OCTUBRE 2018

Introduce 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 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.

### Barista, Monkee Koffee, Madrid

JULIO 2015 – ENERO 2017

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

## Detalles

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

NACIONALIDAD

Español

PERMISO DE CONDUCIR

B

FECHA / LUGAR DE NACIMIENTO

15/05/1986

Madrid

## 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

- 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