



Daniel Ruiz

BARISTA

Detalles

Calle Hacienda de Pavones,
Madrid, 28030, España
+34636350505
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

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 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 incluían:

- 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, 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 espresso 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