DANIEL RUIZ

Barista

DETALLES

Contactos
Calle Hacienda de Pavones, Madrid, 28030, España
email@email.com
+34636350505

Nacionalidad
Español

Permiso de conducir
B

Fecha / Lugar de nacimiento
15/05/1986
Madrid

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 servirlas.
- Preparación de bebidas complicadas de expreso, prensa francesa, AeroPress, vertido y preparación en frío.
- Asesorar a los clientes sobre mezclas de café, tostados, tés, 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

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 espresso, mesas y barra de condimentos.
- Asesorar a los clientes con respecto a los orígenes y sabores particulares de las mezclas de café, tostados, tés 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, atendiento 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

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

CURSOS

Curso de Barista Experto, European Bartender School

ABRIL 2017 — ABRIL 2017

Introducción al café, Idcoffeelab

MAYO 2016 — MAYO 2016