

# CRISTINA HERNANDEZ

## Bartender

Lucas Alamán, Obrera, Cuauhtémoc, Ciudad de México, CDMX, 28030, México

+525541708800

email@email.com

Fecha de nacimiento ..... 06/02/1997      Nacionalidad ..... Mexicana  
Lugar de nacimiento ..... México      Permiso de conducir ..... A

## EXPERIENCIA LABORAL

❖ **Jefe de barra, Hanky Panky Cocktail Bar** ..... Mar 2019 — Presente  
Ciudad de México

Como jefe de barra soy responsable de supervisar al personal del bar y asegurarme de dar un servicio al cliente excepcional a nuestros clientes. Mis responsabilidades incluyen:

- Responsable de la barra, asegurando que todo el efectivo sea contado y depositado.
- Crear nuevas bebidas para agregar al menú de la barra.
- Coordinación del horario de trabajo del personal, asegurándome de que todos los turnos semanales estén cubiertos.
- Preparación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas para bar y mesa.
- Inventario y pedidos de productos de proveedores, cuando sea necesario
- Crear estrategias de marketing, planificación de eventos y medios sociales e impresos para aumentar las ventas.
- Capacitación de los nuevos bartenders.

❖ **Bartender, Gin Gin Cibeles** ..... Ene 2018 — Mar 2019  
Ciudad de México

Bartender en Gin Gin Cibeles, elegante bar de cócteles, especializado en cócteles elaborados con ginebra. Mis responsabilidades diarias incluían:

- Preparación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas para clientes.
- Interactuar y atender a los clientes de manera entusiasta y cortés.
- Mezcla de ingredientes frescos para preparar cócteles según las especificaciones del menú.
- Cobrar y recibir pagos (efectivo o tarjeta de crédito) de los clientes.
- Evaluar las preferencias y necesidades del cliente y hacer las recomendaciones apropiadas.
- Tomar y crear múltiples pedidos de bebidas a la vez.

❖ **Bartender, Mexicano - Bar** ..... Ene 2018 — Ene 2017  
Ciudad de México

Como bartender de Mexicano-Bar preparé bebidas para clientes de servicio de bar y mesa, en un restaurante informal de comida mexicana. Mis responsabilidades incluyeron:

- Preparación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas para clientes.
- Mezclar y servir bebidas según los deseos específicos del cliente.
- Interactuar con los clientes de manera amable y cortés.
- Verificar la identificación del cliente para asegurarse de que sea mayor de edad para beber.
- Trabajar diligentemente para ayudar a los compañeros de trabajo cuando era necesario.
- Realiza tareas de limpieza adecuadas para garantizar la limpieza del área del bar.

## EDUCACIÓN

❖ **The Bartenders Institute** ..... Jun 2018 — Ago 2018  
*Diplomado Bartender Profesional Internacional* Ciudad de México

- Preparación de cócteles clásicos y especializados
- Atención al cliente y la administración del bar
- Diseño del menú de cócteles y bebidas
- Tendencias de cócteles vigentes
- Enforcado a bares, restaurantes y hoteles de nivel internacional

## COMPETENCIAS

Mixología .....	<i>Experto/a</i>	Servicio al cliente .....	<i>Experto/a</i>
Cócteles Especializados .....	<i>Experto/a</i>	Comunicación verbal .....	<i>Experto/a</i>
Maridaje de vinos y alimentos .....	<i>Experto/a</i>	Persuasión .....	<i>Experto/a</i>
Terminales POS .....	<i>Experto/a</i>	Amigable .....	<i>Experto/a</i>

## IDIOMAS

Español .....	<i>Nativo/a</i>	Francés .....	<i>Buen nivel empresarial</i>
Inglés .....	<i>Alta competencia</i>		