

Cristina Hernandez

Bartender



DIRECCIÓN	Lucas Alamán, Obrera, Cuauhtémoc, Ciudad de México, CDMX, 28030, México	TELÉFONO	+525541708800
EMAIL	email@email.com	FECHA / LUGAR DE NACIMIENTO	06/02/1997 / México
NACIONALIDAD	Mexicana	PERMISO DE CONDUCIR	A

Experiencia laboral

Mar 2019 – Presente

CIUDAD DE MÉXICO

Jefe de barra

Hanky Panky Cocktail Bar

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.

Ene 2018 – Mar 2019

CIUDAD DE MÉXICO

Bartender

Gin Gin Clbeles

Bartender en Gin Gin Clbeles, 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.

Ene 2018 – Ene 2017

CIUDAD DE MÉXICO

Bartender

Mexicano - Bar

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

Jun 2018 – Ago 2018

CIUDAD DE MÉXICO

The Bartenders Institute

Diplomado Bartender Profesional Internacional

- 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

Ene 2014 – Oct 2015

CIUDAD DE MÉXICO

Liceo Franco Mexicano AC

Bachillerato

Competencias

Mixología	● ● ● ● ●	Servicio al cliente	● ● ● ● ●
Cócteles Especializados	● ● ● ● ●	Comunicación verbal	● ● ● ● ●
Maridaje de vinos y alimentos	● ● ● ● ●	Persuasión	● ● ● ● ●
Terminales POS	● ● ● ● ●	Amigable	● ● ● ● ●

Idiomas

Español	● ● ● ● ●	Francés	● ● ● ● ●
Inglés	● ● ● ● ●		