



Cristina Hernandez

Bartender

Ciudad de México, CDMX, México email@email.com

Detalles

Lucas Alamán, Obrera, Cuauhtémoc

Ciudad de México, CDMX, 28030, México

+525541708800

Fecha / Lugar de nacimiento

06/02/1997

México

Nacionalidad

Mexicana

Permiso de conducir

A

Competencias

Mixología



Cócteles Especializados



Maridaje de vinos y alimentos



Terminales POS



Servicio al cliente



Comunicación verbal



Persuasión



Amigable



Idiomas

Español



Inglés



Francés



Experiencia laboral

Mar 2019 — Presente

Ciudad de México

Jefe de barra en 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 en Gin Gin Cibeles

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.

Ene 2018 — Ene 2017

Ciudad de México

Bartender en 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