



Cristina Hernandez

BARTENDER

Detalles

Lucas Alamán, Obrera,
Cauhtémoc, Ciudad de México,
CDMX, 28030, México
+525541708800
email@email.com

NACIONALIDAD

Mexicana

PERMISO DE CONDUCIR

A

FECHA / LUGAR DE NACIMIENTO

06/02/1997

México

Competencias

Mixología

Cócteles Especializados

Maridaje de vinos y alimentos

Terminales POS

Servicio al cliente

Comunicación verbal

Persuasión

Amigable

Idiomas

Español

Inglés

Francés

Experiencia laboral

Jefe de barra, Hanky Panky Cocktail Bar, Ciudad de México

MARZO 2019 – PRESENTE

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 Clbeles, Ciudad de México

ENERO 2018 – MARZO 2019

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.

Bartender, Mexicano - Bar, Ciudad de México

ENERO 2018 – ENERO 2017

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

Diplomado Bartender Profesional Internacional , The Bartenders Institute, Ciudad de México

JUNIO 2018 – AGOSTO 2018

- 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

Bachillerato, Liceo Franco Mexicano AC, Ciudad de México

ENERO 2014 – OCTUBRE 2015