

# hotelsity.com

Programa de Alimentos y Bebidas

PAFB - 66 horas

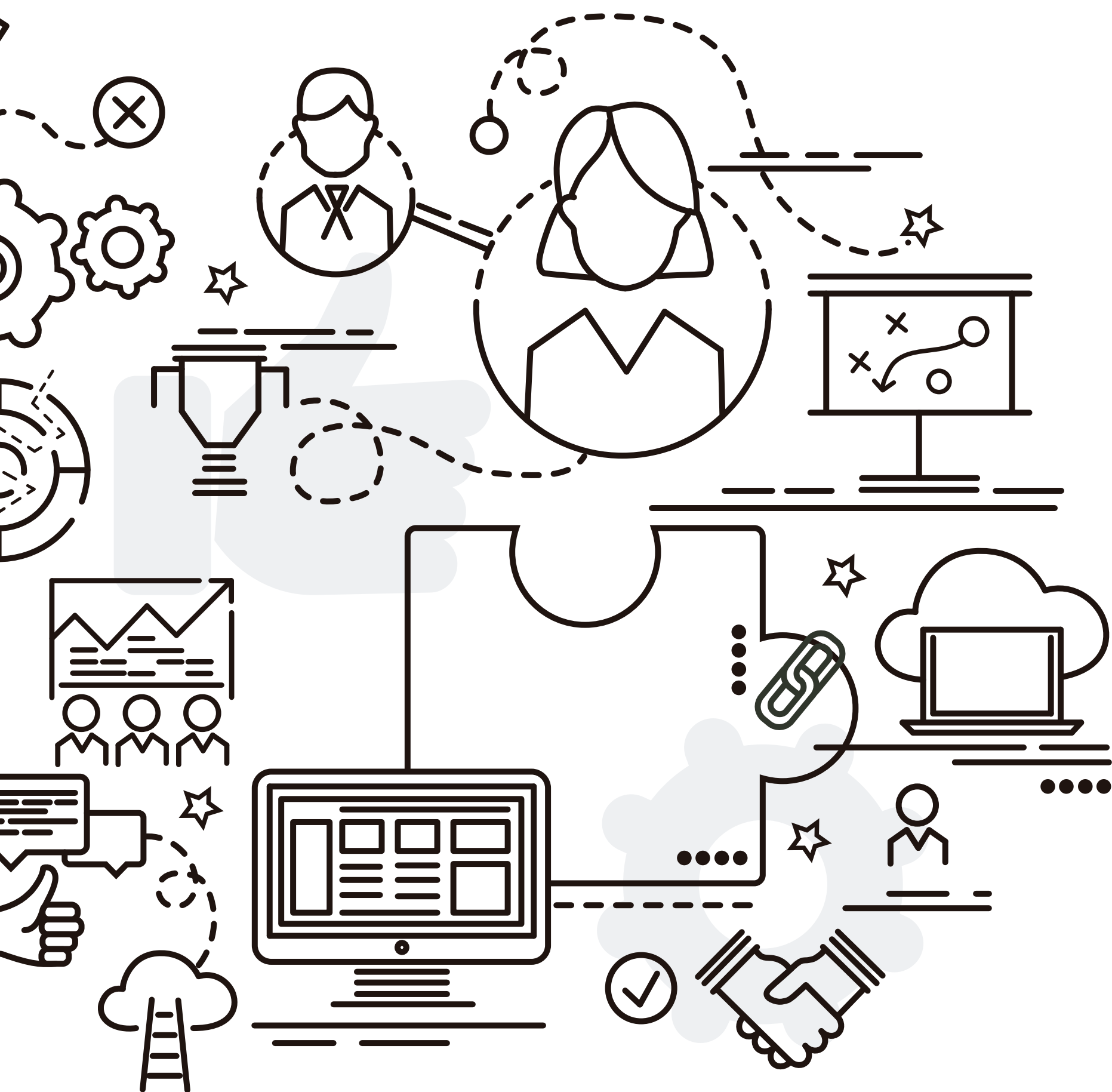
2023 EDITIONS



Un programa de **schôolers.io**

Powered by **Lemonade** HOSPITALITY PARTNERS **BORBALÁN** ■■■ **EISISOFT**





# ÍNDICE

1. Hotêlsity Programa de Alimentos y Bebidas
2. Plan de estudios
3. Expert@s

1

**HOTÊLSITY PROGRAMA  
AVANZADO DE  
ALIMENTOS Y BEBIDAS  
(PAFB)**



# PAFB EN CIFRAS



# CONTENIDO

El Programa de Alimentos y bebidas está organizado de la siguiente forma:

## Básico (PFB) - 30 horas

1. Cocina
2. Bar y comedor
3. APPCC

## Intermedio (PIFB) - 40 horas

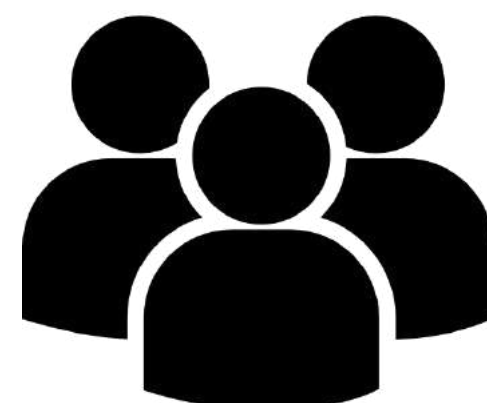
1. Gestión del departamento de F&B
  2. Cocina
  3. Bar y comedor
  4. Ancillaries: upselling & cross selling
  5. APPCC y mantenimiento
- Bonus track: caso práctico*

## Avanzado (PAFB) - 66 horas

1. Compras y gestión de stock
  2. Gestión del departamento de F&B
  3. Cocina
  4. Bar y comedor
  5. *Ancillaries: upselling & cross selling*
  6. Eventos
  7. Oferta gastronómica
  8. APPCC y mantenimiento
  9. Calidad y ESG
  10. Transformación digital
  11. Inglés
  12. Liderazgo y gestión de personas
- Bonus track: caso práctico*

# ¿PARA QUIÉN?

El Programa de Alimentos y Bebidas (PFB) está especialmente pensado para...



Incluid@s en **planes de desarrollo**



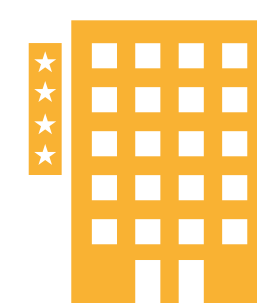
Con dominio del **castellano**



Que quieran acelerar su **desarrollo**

**Avanzado**

➔ F&B Managers



Interesad@s en **ampliar** de una manera rápida su **conocimiento** sobre el área de F&B de un hotel

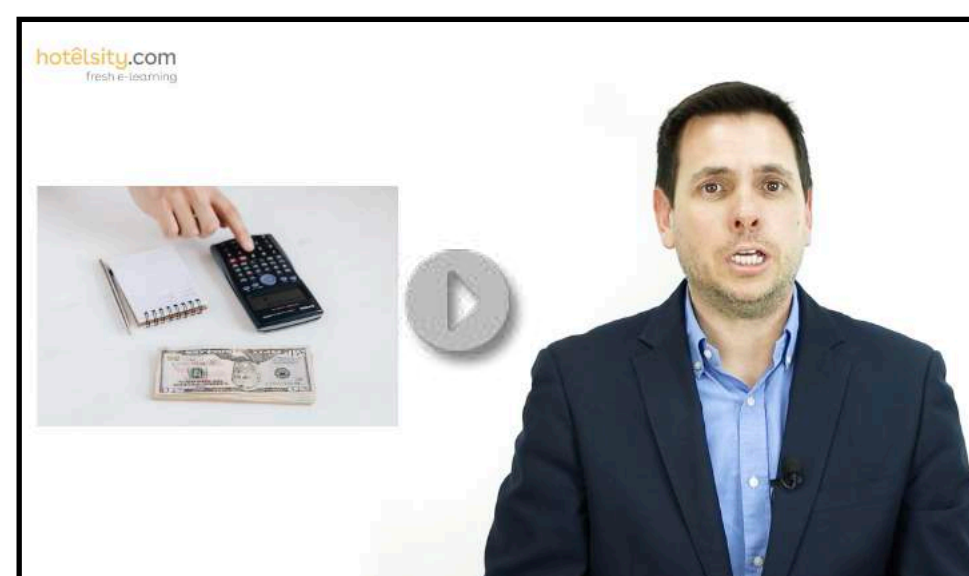


Con disponibilidad para realizar el programa en periodo de **uno o dos meses**

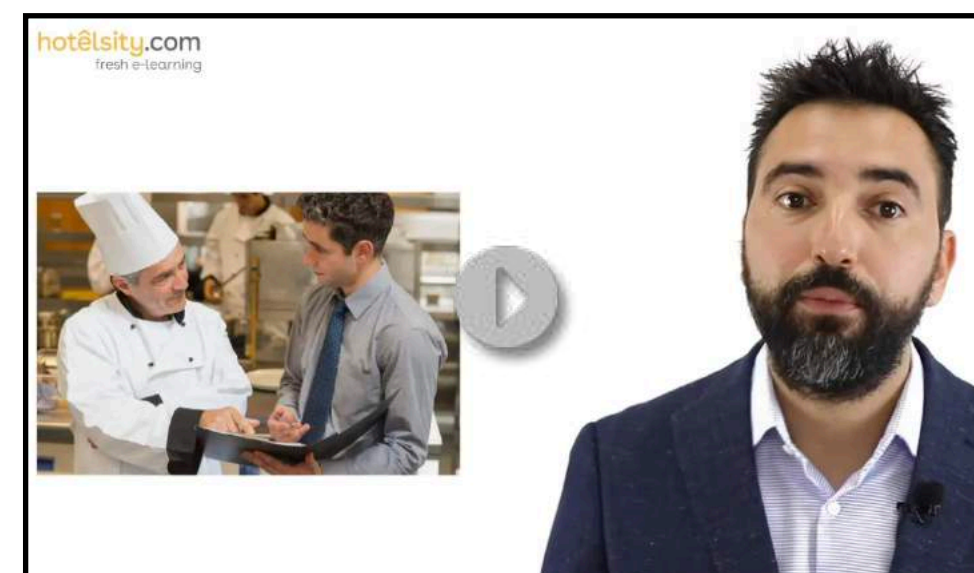




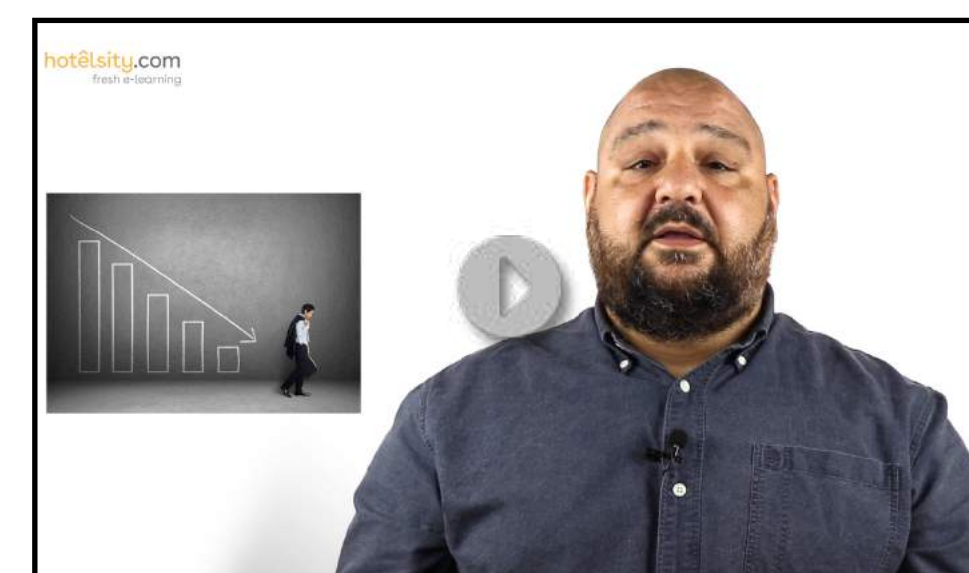
**Iván González**  
Coordinador & módulo de cocina 




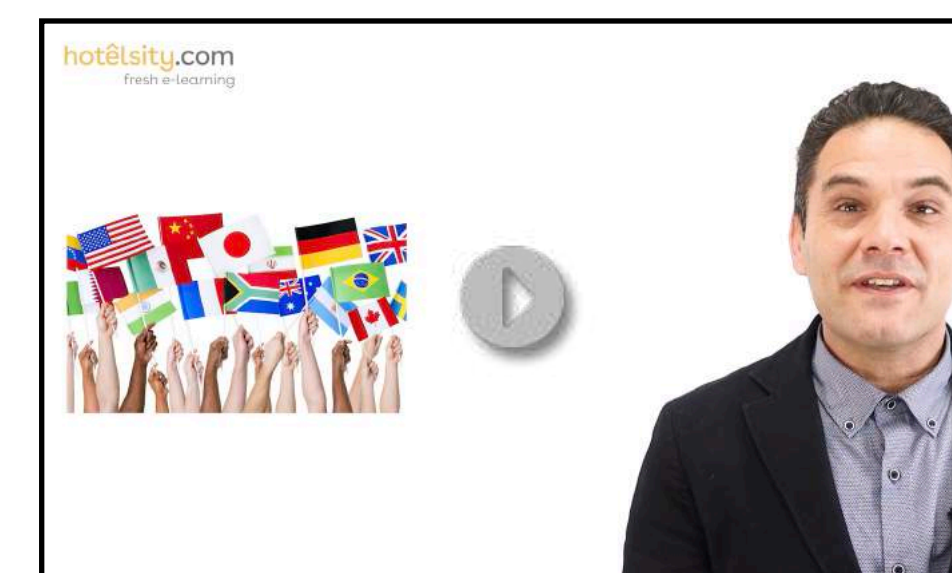
**Gabriel Mayol**   
1. Compras y gestión de *Stock*




**Alberto Amaya**   
2. Gestión del departamento de F&B



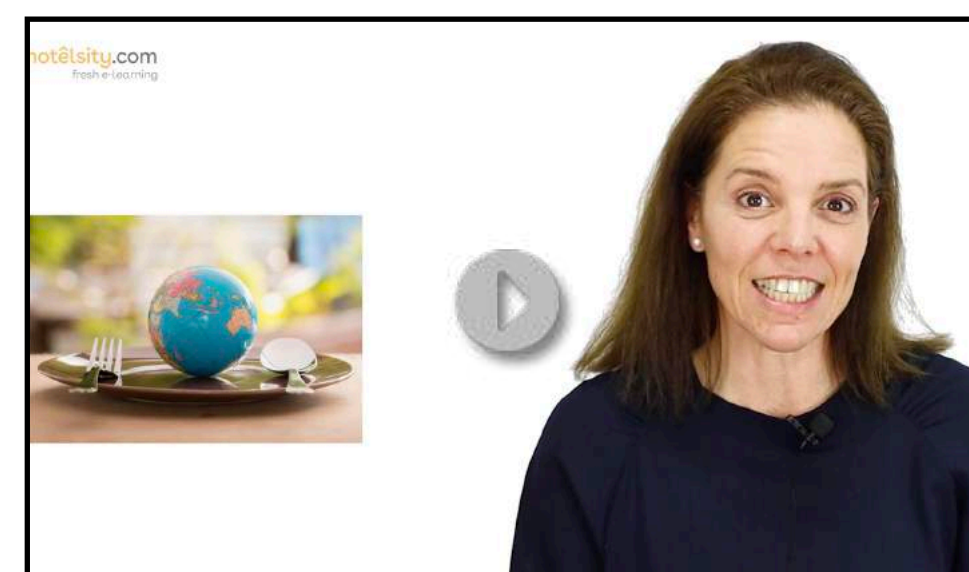
**Iván González**   
3A. Procesos de cocina  
3B. Buffet y show cooking



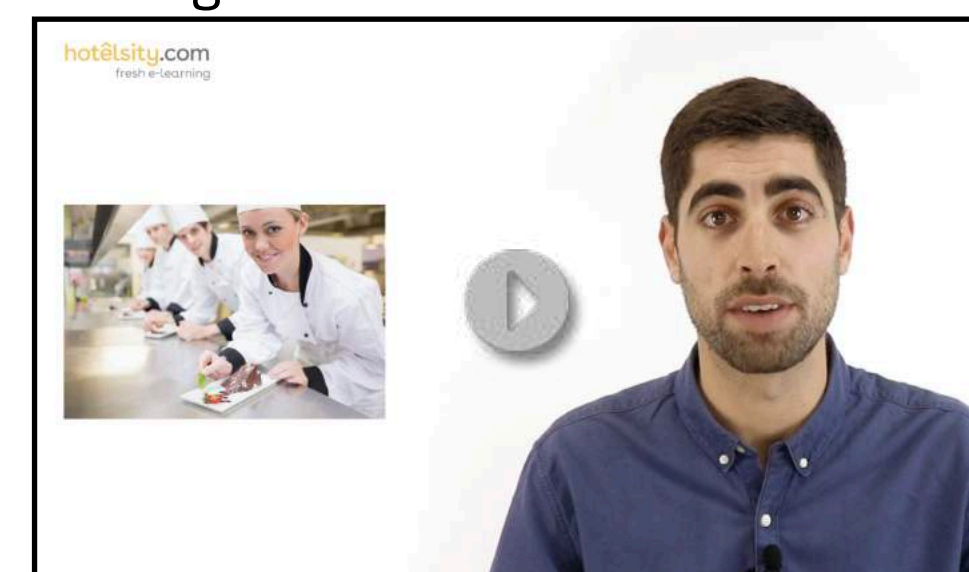
**Claudio de Paola**   
3C. Cocinas del mundo



**Toni Viñas**  
3D. Pastelería



**María Colomer**   
3E. Alimentación responsable, saludable y sostenible

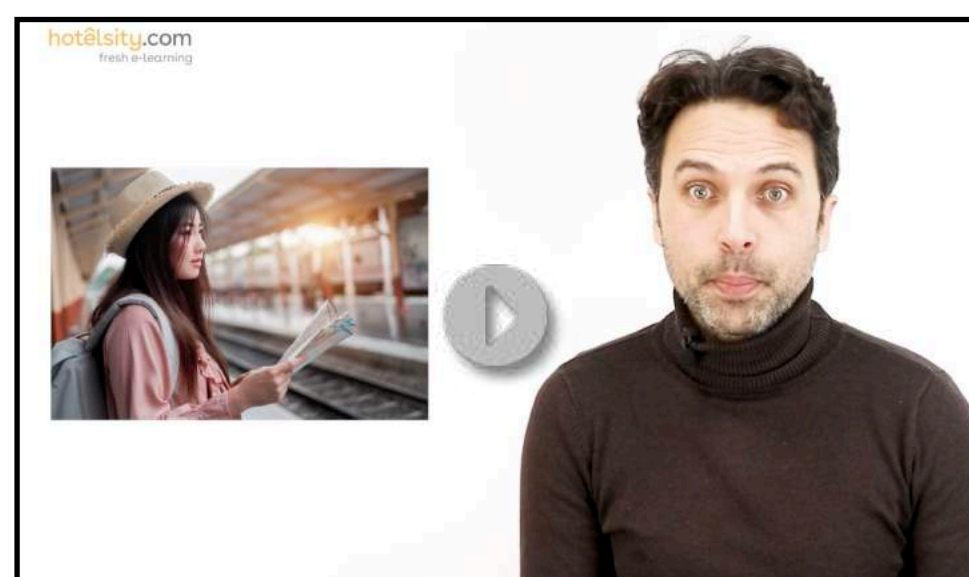



**Albert Martín de Oliva**   
4A. Procesos de bar y comedor






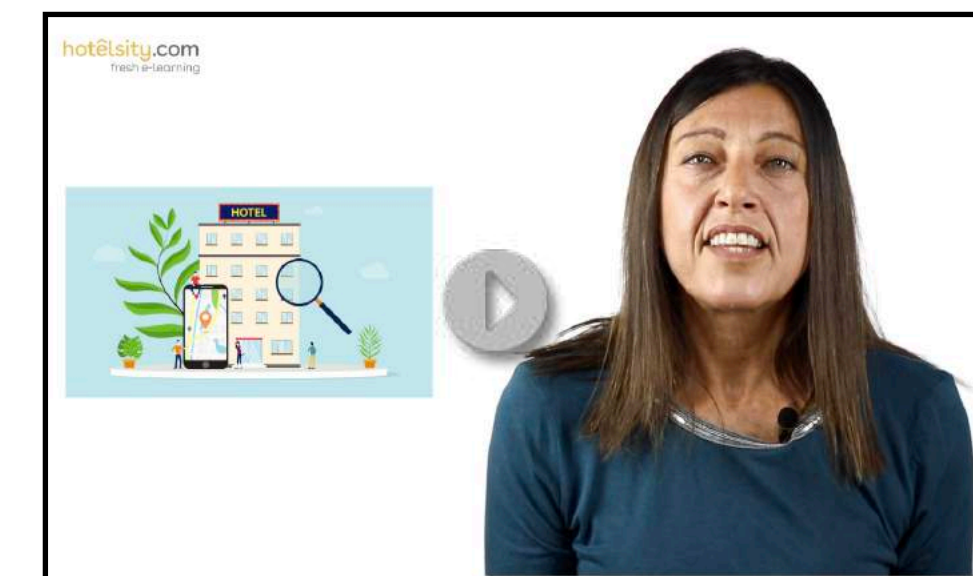
**Iván González**  
Coordinador & módulo de cocina 




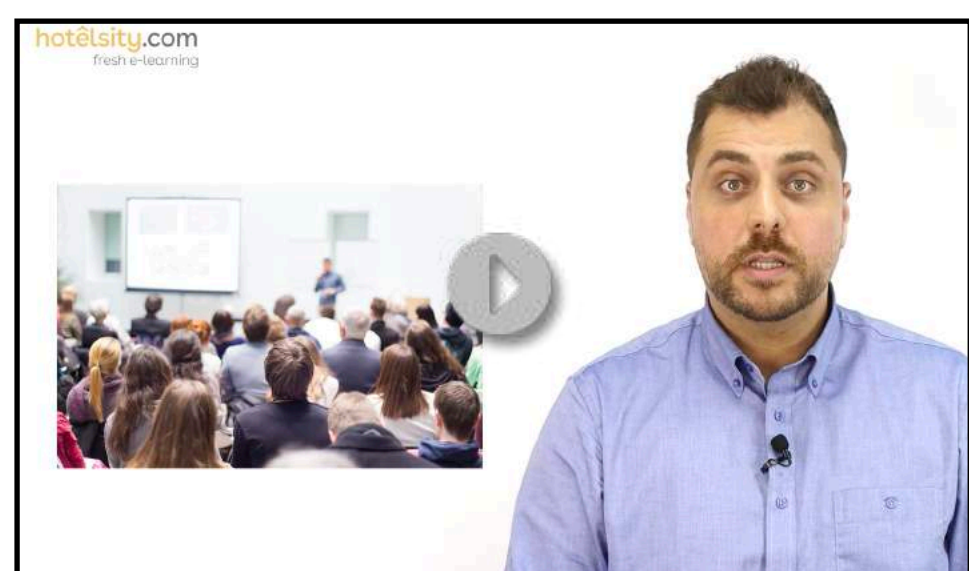
**Eddie Morales**   
4B. Café, cocteles, smoothies y cerveza



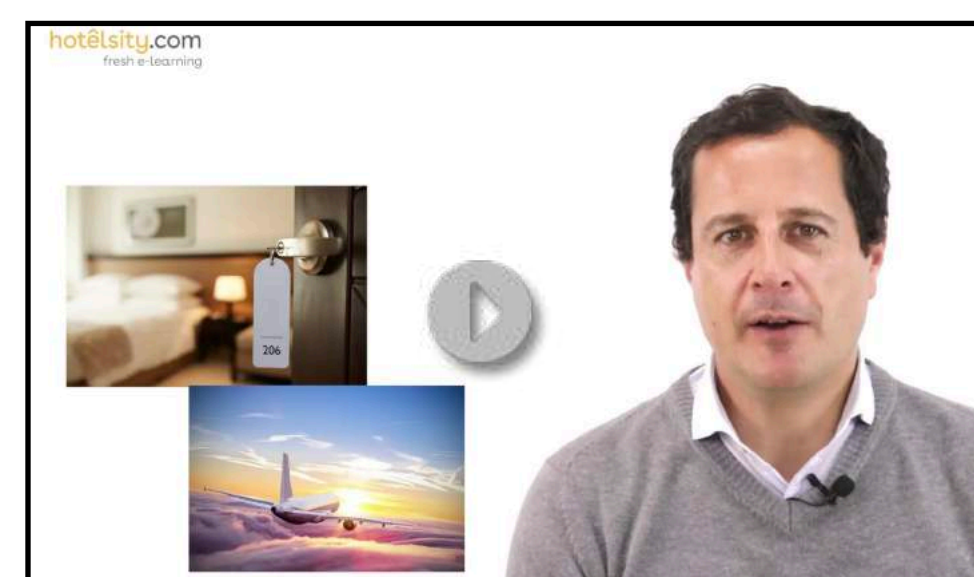
**Pilar Fernández**   
4C. Vino




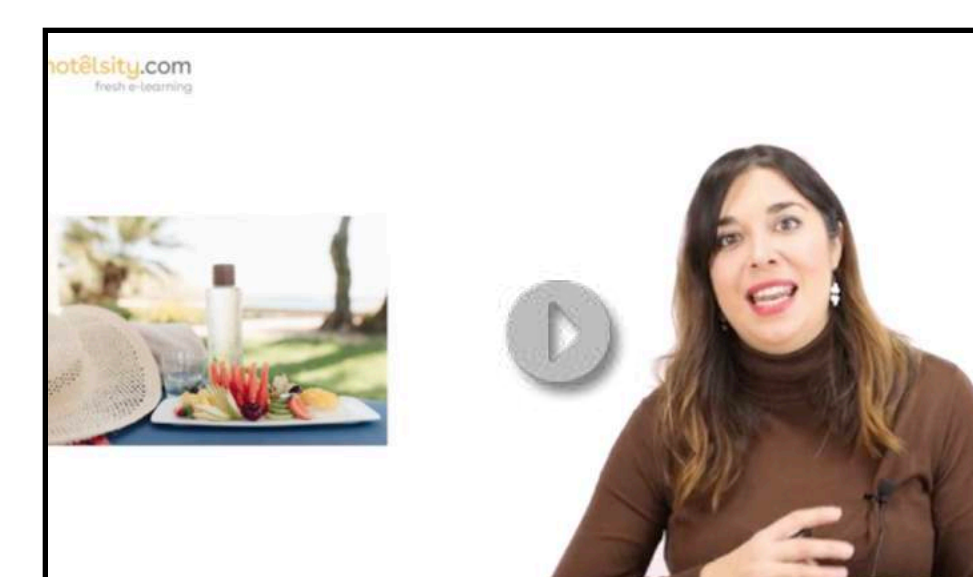
**Fina Montoro**   
5. Ancillaries: upselling y cross selling




**Yeray Carlos**   
6. Eventos



**Óscar González**   
7A. Desarrollo y marketing de la oferta  
gastronómica




**Victoria Fuster**   
7B. Diseño y tematización de espacios






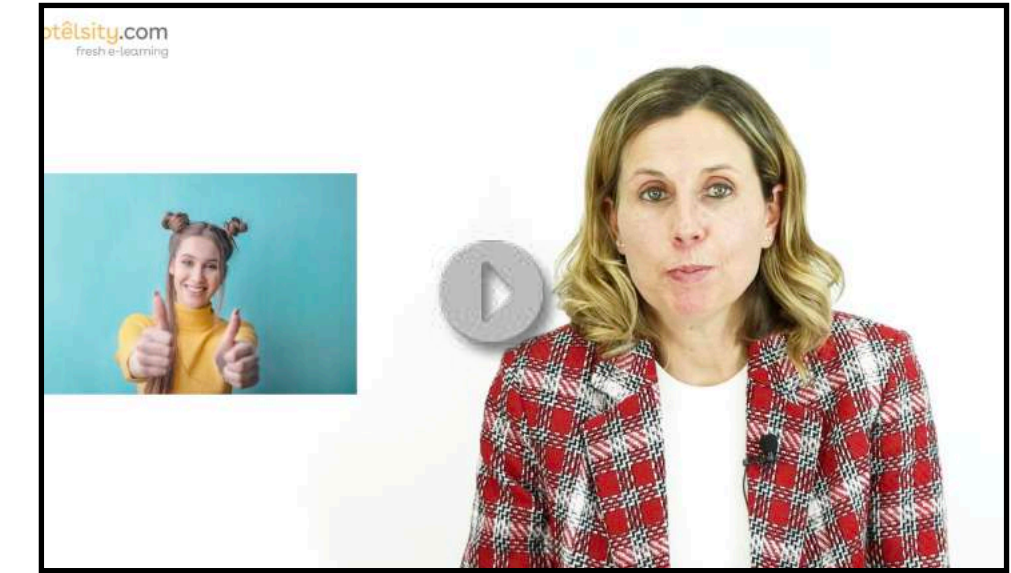
**Iván González**  
Coordinador & módulo de cocina 



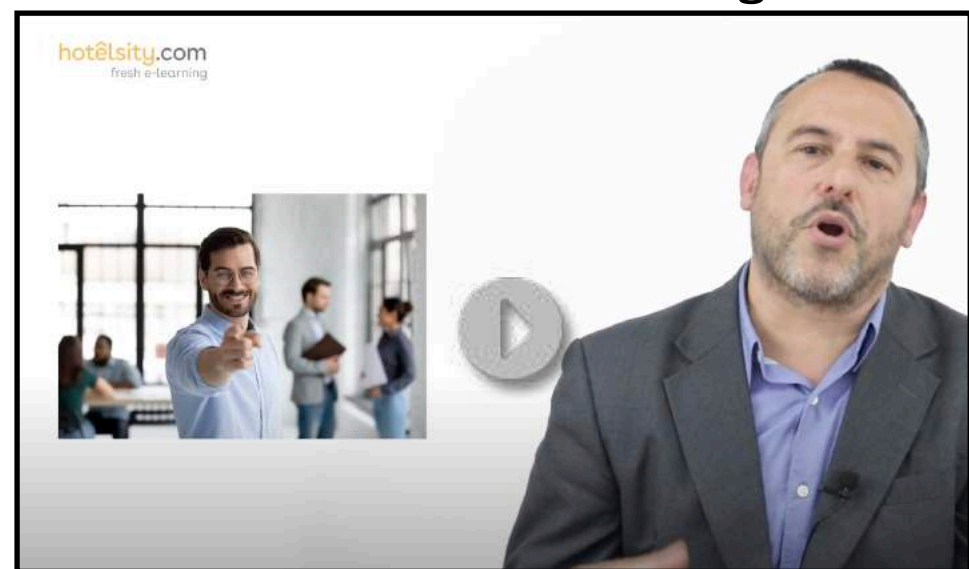
**Paquita Álvarez**   
8A APPCC, seguridad alimenticia  
10. Transformación digital



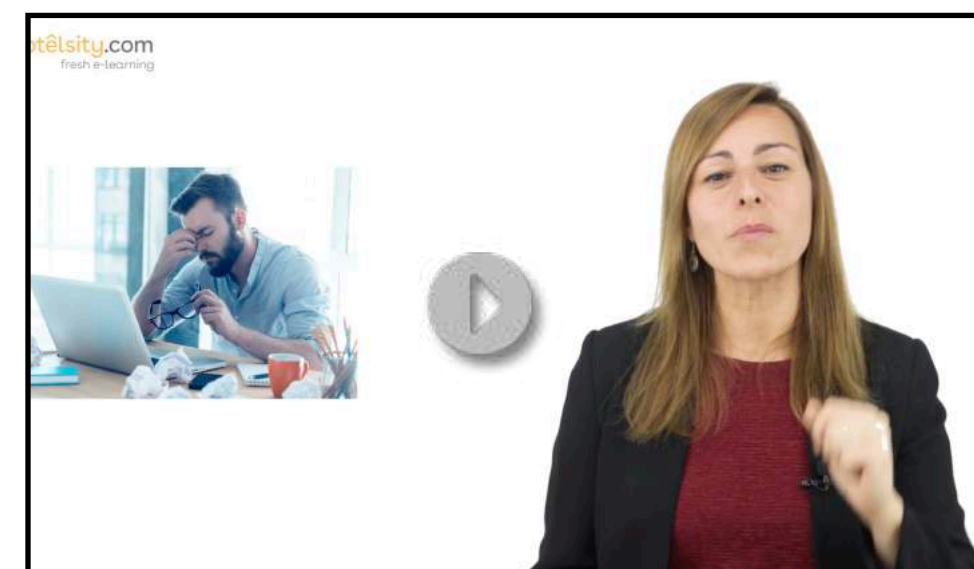
**Pablo Casado**   
8.B Mantenimiento



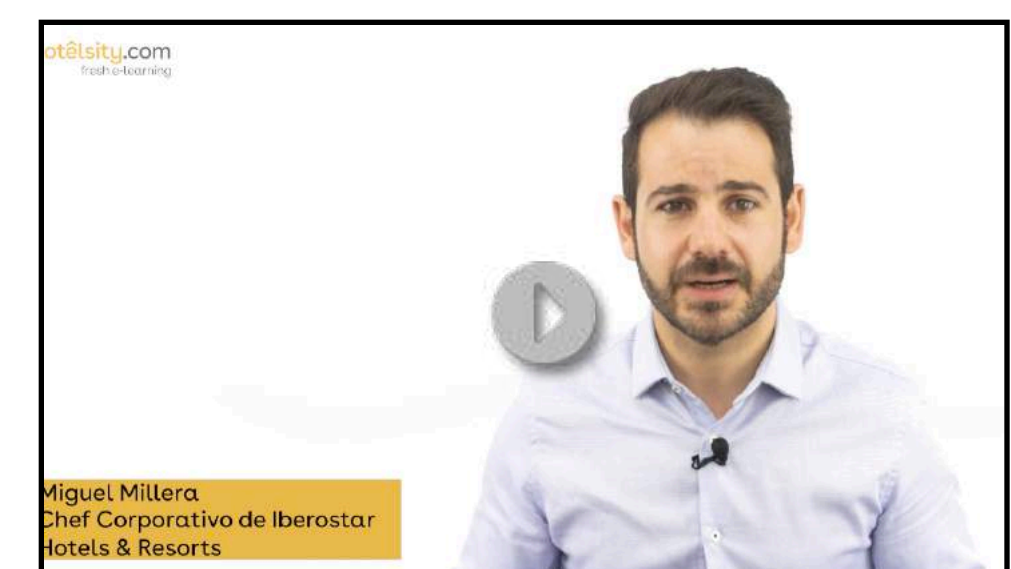
**Sandra Serrano**   
9. Calidad y ESG



**Jaume Gelabert**   
11. Inglés



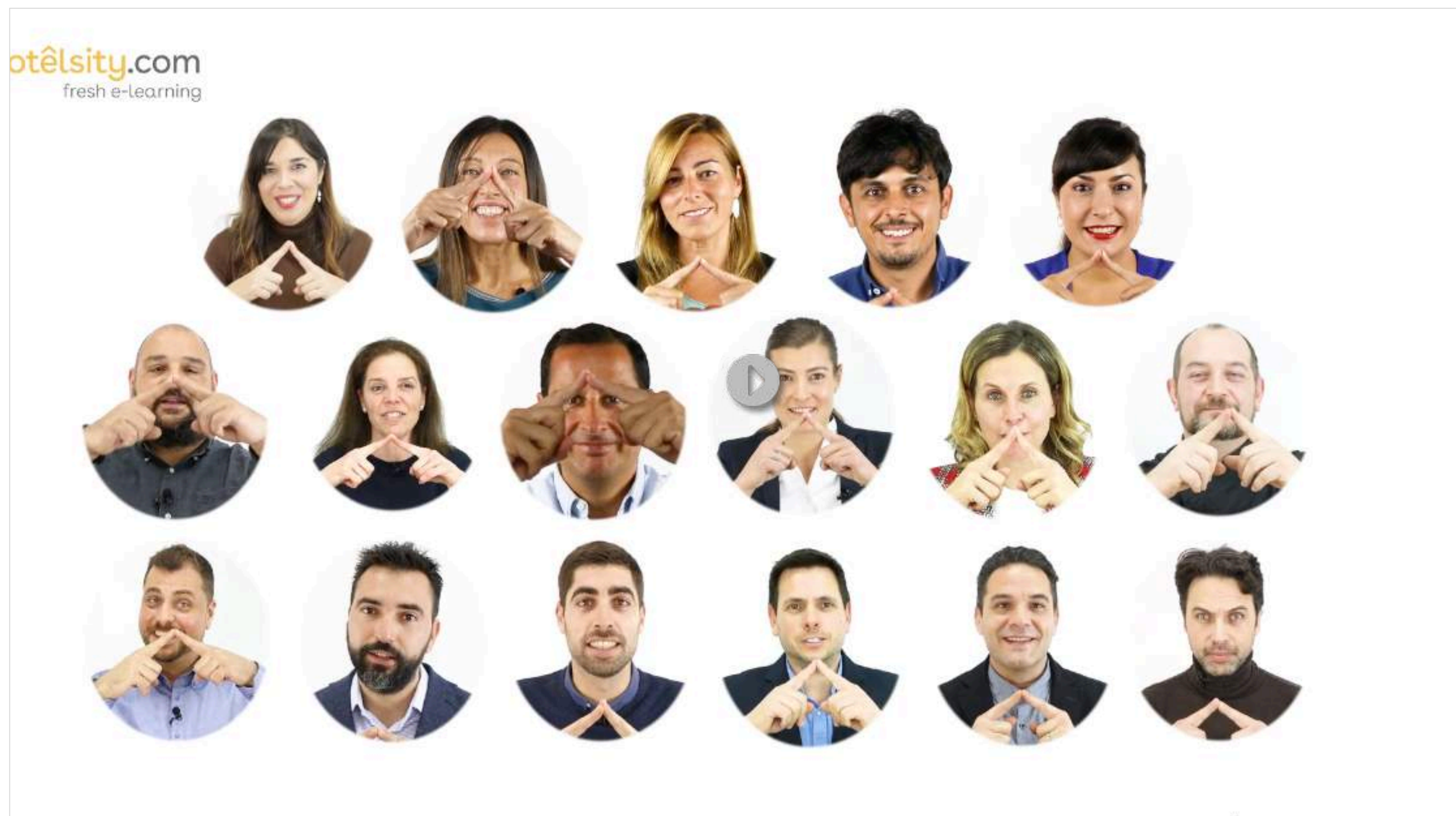
**Núria Torres**   
12. Liderazgo y gestión de personas



**Miguel Millera**   
Bonus track: caso práctico



# VÍDEO PRESENTACIÓN





# TE ADELANTAMOS NUESTRO CONTENIDO



Iván González

Procesos de cocina y buffet y show cooking

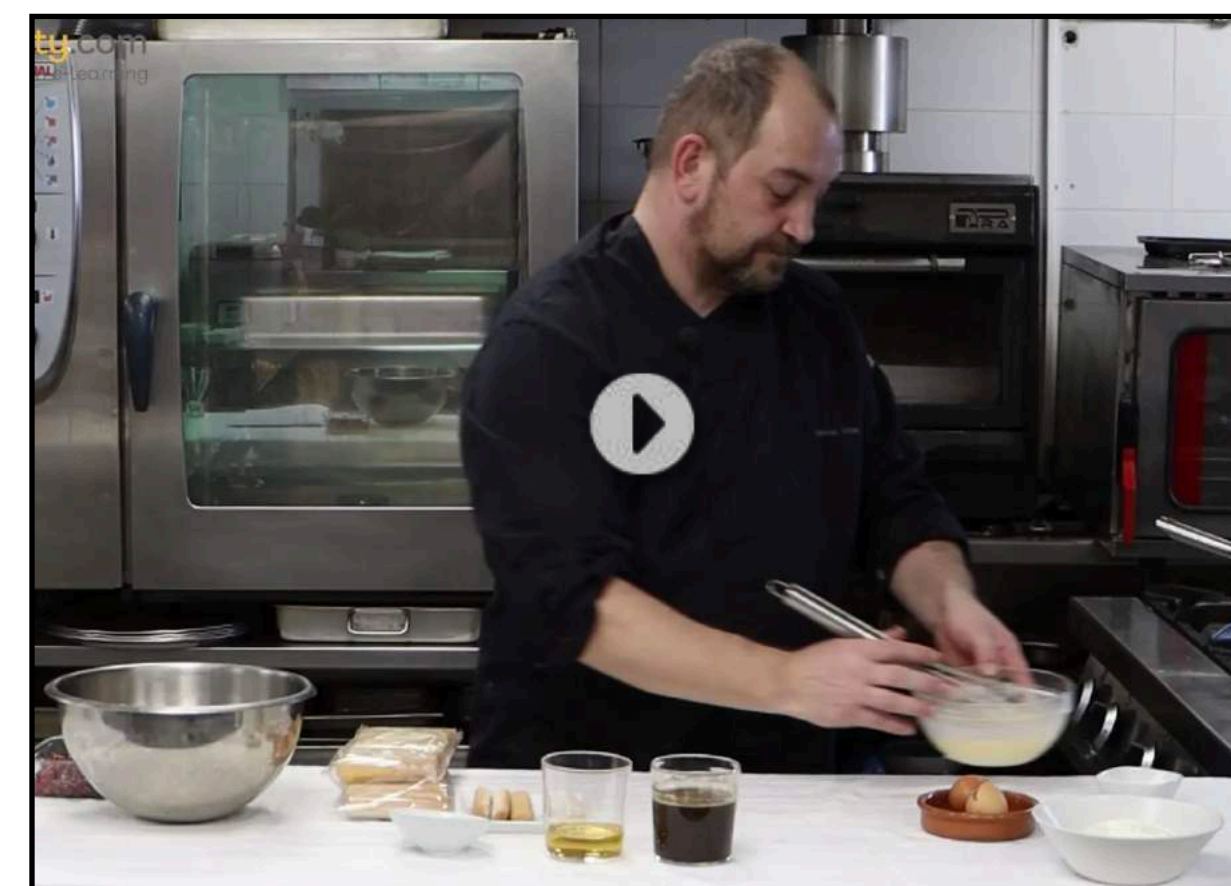
Cocina al vacío



Pilar Fernández

Vino

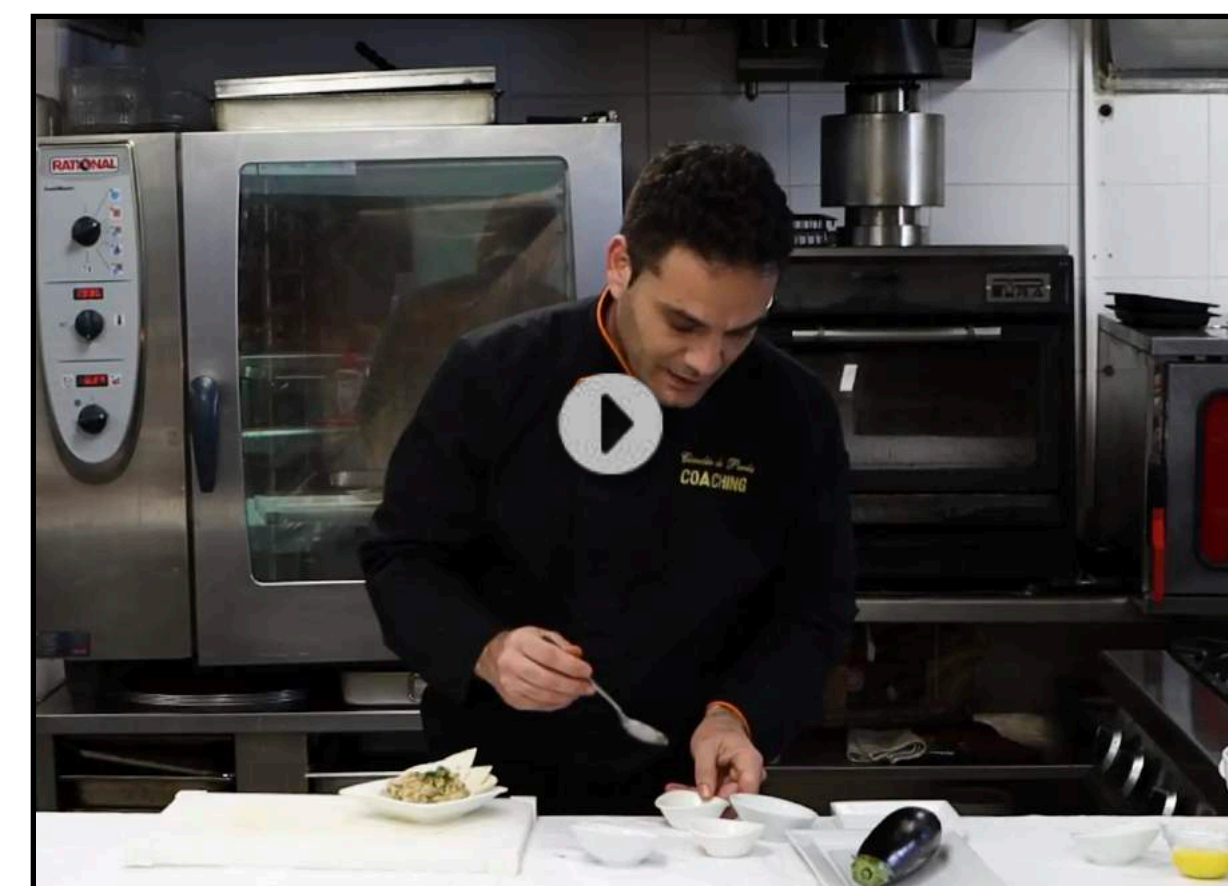
Cómo es una bodega



Toni Viñas

Pastelería

Receta tiramisú



Claudio de Paola

Cocinas del mundo

BabaGanoush

En colaboración con Restaurante **Bruselas**  
*Calle Gran Via Asima, 2, 07009 Palma, Illes Balears*



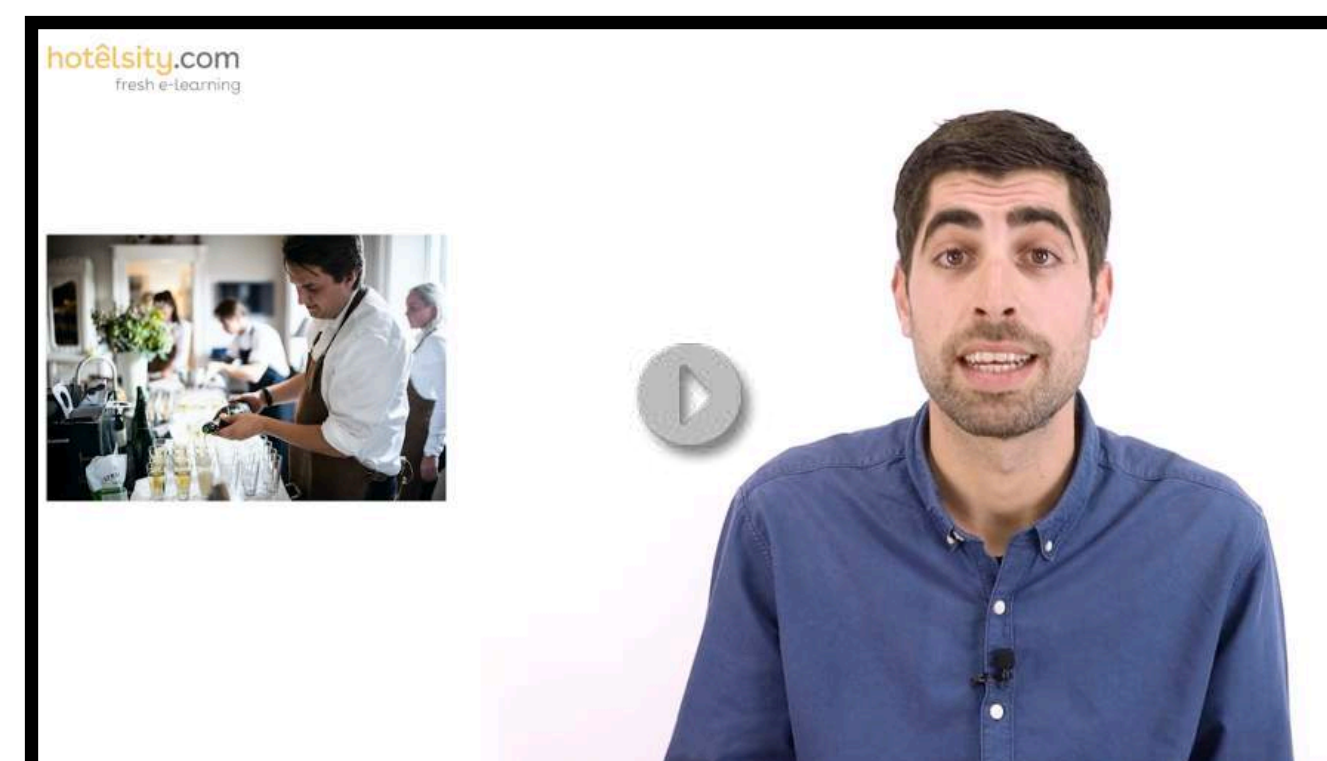
# TE ADELANTAMOS NUESTRO CONTENIDO



**Eddie Morales**

Café, cocteles, smoothies y cerveza:

Recetas de café



**Albert Martín de Oliva**

Procesos de bar, comedor y *room service*

Aspectos a tener en cuenta en el diseño y gestión del servicio



**Biel Mayol**

Compras y gestión de Stock

Registros de calidad del departamento de compras



# ENTREVISTAS CON PROFESIONALES DEL SECTOR



David Holguín  
SUSHITA



Virginia González  
PRINSOTEL HOTELS & APARTMENTS



Pedro del Pino  
F&B CONSULTORES



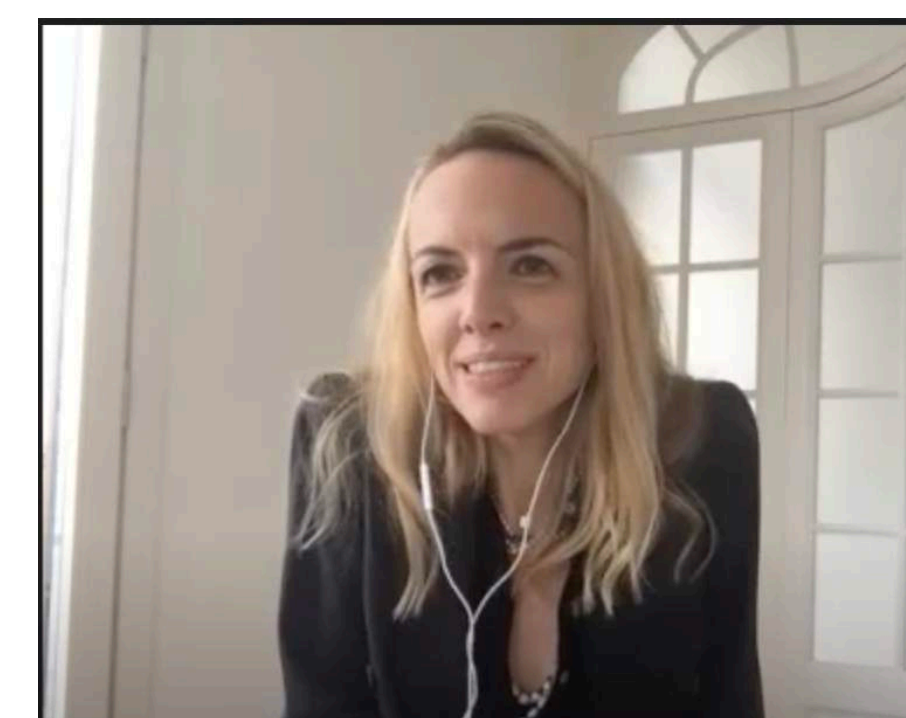
José Antonio Rodado  
MAKRO



Joan Vives  
MARABANS



Luis Garrido  
CONSULTOR



Martina Miserachs  
HEALTHIA CERTIFICATIONS





# ENTREVISTAS CON PROFESIONALES DEL SECTOR



**Pepa Muñoz**  
EL QÜENCO DE PEPA



**Vicky Pulgarín**  
VICKY PULGARÍN CATERING



**Blanca Rosselló**  
ROSSELLÓ - MARESCA



**Cristina Pérez**  
SCHWAIGER XINO's



**Andrés Montané**  
BARCELÓ HOTELS & RESORTS



**Fabián León**  
CREADOR DE CONTENIDO  
GASTRONÓMICO





# DESCUBRE MÁS...

hotelsity.com  
fresh e-learning

**TOP SECRET**



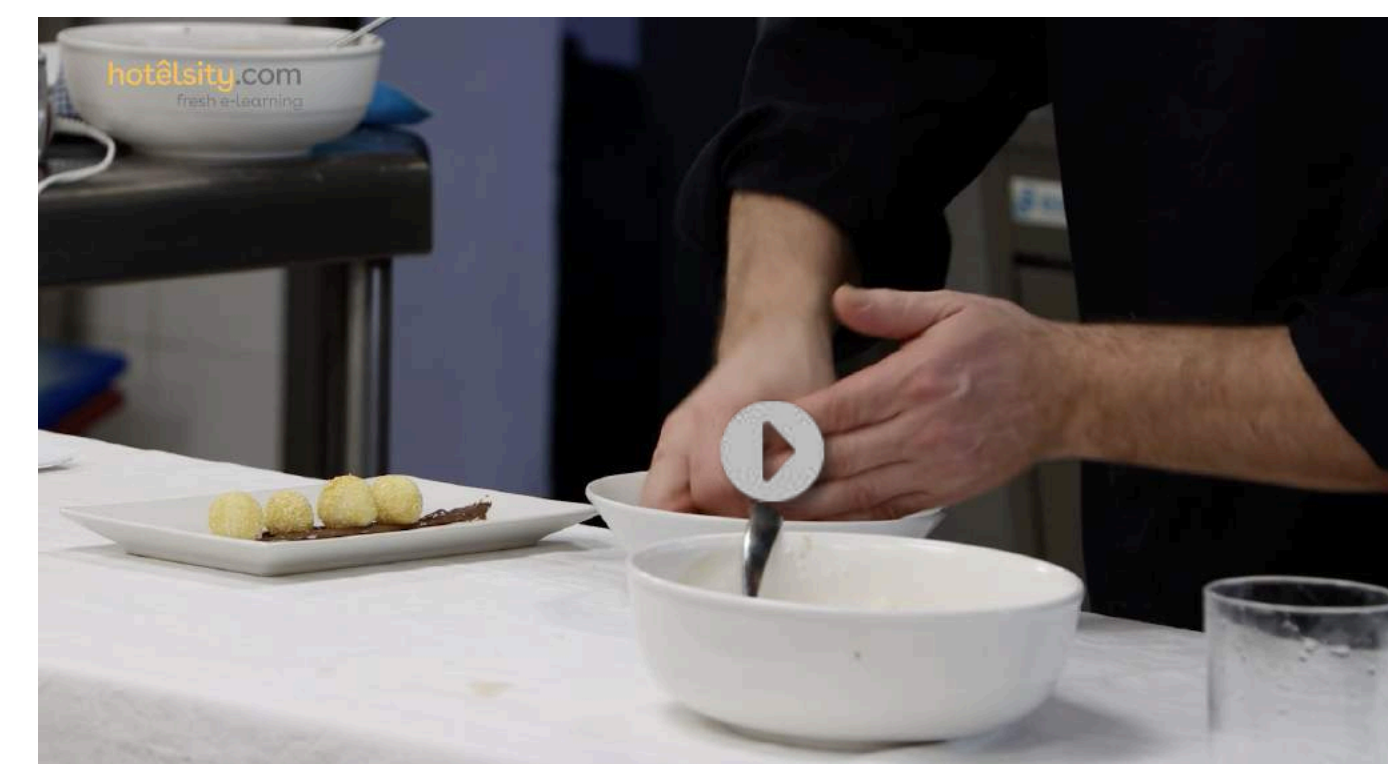
Perder el miedo a hablar inglés

11. Inglés



Leer una etiqueta de Vino

4C. Vino



Coco con curry

3D. Pastelería

hotelsity.com  
fresh e-learning

¿Qué debe saber un jefe de compras sobre el café expresso?



Tipos de café para elaboración de Espresso

4B. Café, Cócteles y Smoothies

hotelsity.com  
fresh e-learning

Bebidas a base de vegetales



Bebidas a base de vegetales

4B. Café, Cócteles y Smoothies

2.

**PLAN DE  
ESTUDIOS**



# PLAN DE ESTUDIOS

## Básico

1. Cocina
2. Bar y comedor
3. APPCC

## Intermedio

1. Gestión del departamento de F&B
2. Cocina
3. Bar y comedor
4. APPCC y mantenimiento
5. *Ancillaries: upselling & cross selling*

*Bonus track:* Caso práctico

## Avanzado

1. Compras y gestión de stock
2. Gestión del departamento de F&B
3. Cocina
4. Bar y comedor
5. *Ancillaries: upselling & cross selling*
6. Eventos
7. Oferta gastronómica
8. APPCC y mantenimiento
9. Calidad y ESG
10. Transformación digital
11. Inglés
12. Liderazgo y gestión de personas

*Bonus track:* Caso práctico

# PLAN DE ESTUDIOS

## Compras y gestión de stock

A

### 1. Compras, gestión y aprovisionamiento

1. Gestión de compras y objetivos
2. Comunicación interdepartamental
3. El circuito de compras
4. Identificar necesidades. Gestión de pedidos
5. La matriz de Kraljic
6. Sistemas y procesos de recepción de género
7. Test de rendimiento
8. Registros de calidad
9. La negociación con los proveedores
10. Entrevista José Antonio Rodado - Makro

### 2. Gestión de stock e inventario

1. Diferentes tipos de stock y coste de posesión
2. Índice de rotación de stocks
3. Control y valoración de inventarios
4. ABC de las compras. El principio de Pareto
5. Aplicación de programas de gestión
6. Entrevista Rafel Tugues - tSpoonLab

## Gestión del departamento de F&B

I

A

### 1. Cómo controlar nuestro negocio

1. Cómo conseguir los principales KPI's
2. El revPash

### 2. El escandallo y menú engineering

1. Elaboración de un escandallo
2. El escandallo en coctelería - caso práctico
3. Aplicación práctica del menú engineering
4. Seguimiento de la carta coctelera

### 3. Método de fijación de precios

1. El punto de equilibrio
2. Fijación de precios

### 4. Personal, cálculo y aplicación de ratios

1. Cálculo de costes de personal
2. Cuenta de resultados
3. Entrevista a David Holguín - Director financiero de Sushita

B Incluido en el Básico

I Incluido en el Intermedio

A Incluido en el Avanzado



# PLAN DE ESTUDIOS

## Cocina



### Procesos de cocina

#### 1. Distribución del trabajo en la cocina del hotel

1. Distribución del trabajo en la cocina del hotel - Parte I
2. Distribución del trabajo en la cocina del hotel - Parte II

#### 2. Cocina de producción al vacío

1. Qué es la cocina al vacío. Punto de partida para una cocina de producción
2. Elementos necesarios para la cocción al vacío
3. Temperaturas de seguridad y abatimiento
4. Cocina de producción al vacío práctica - Parte I
5. Cocina de producción al vacío práctica - Parte II
6. Cocina de producción al vacío práctica - Parte III
7. Cocina de producción al vacío práctica - Parte IV

#### 3. Entrevista a Miguel Millera - Chef Corporativo Iberostar Hotels & Resorts

### Buffet y *show cooking*

#### 1. Servicios de *buffet*

1. El *buffet* del siglo XXI
2. Servicios de *buffet*
3. *Buffet* de desayuno - Parte I
4. *Buffet* de desayuno - Parte II

#### 2. El *show cooking*

1. *Show cooking* como gran aliado
2. Qué es y cómo realizamos un verdadero *show cooking* en el *buffet*
3. Todo lo que necesitas para realizar un *show cooking*
4. Equipamiento imprescindible para la realización del *show cooking*
5. Entrevista Mauro Carrillo - Asesor y formador F&B

**B** Incluido en el Básico

**I** Incluido en el Intermedio

**A** Incluido en el Avanzado

# PLAN DE ESTUDIOS

Cocina **B** **I** **A**

## Cocinas del mundo

### 1. Cocina americana

1. Cocina Brasileña
2. Cocina Mejicana
3. Cocina Peruana

### 2. Cocina del mediterráneo

1. Cocina de la Toscana
2. Cocina del Magreb
3. Cocina Griega

### 3. Cocina asiática

1. Cocina Hindú
2. Cocina Tailandesa

**Entrevista Fabián León** - Creador de contenido

F&B y emprendedor en Foodtech

**B** Incluido en el Básico

**I** Incluido en el Intermedio

**A** Incluido en el Avanzado

## Pastelería

### 1. Cocina americana

1. Cocina Brasileña (Brigadeiro Chocolate)
2. Cocina Mejicana (Carlota de limón)
3. Cocina Peruana (Leche asada)

### 2. Cocina del Mediterráneo

1. Cocina de la Toscana (Tiramisú)
2. Cocina del Magreb (Basbusa)
3. Cocina Griega (Mosaico de chocolate)

### 3. Cocina asiática

1. Cocina Hindú (Gulab Jamun)
2. Cocina Tailandesa (Stick rice)

### 4. Recetario pastelería tradicional

1. Panna cotta
2. Pavlova
3. Mousse de tres chocolates
4. Mousse de mango y semifrío de maracuyá
5. Coco con curry
6. Músico
7. Trio de trufas
8. Bretón de frambuesa

## Alimentación responsable, saludable y sostenible

### 1. Oferta gastronómica saludable

1. Empezando a planificar
2. Imprescindibles en el buffet de desayuno
3. Planificar el buffet de almuerzo y/o cena

### 2. Oferta gastronómica responsable: alergias e intolerancias

1. Gestión de alérgenos - Parte I
2. Gestión de alérgenos - Parte II
3. Oferta sin alérgenos

### 3. Oferta gastronómica personalizada

1. Deportistas
2. Negocios
3. *Senior*
3. Entrevista con Martina Miserachs - Healthia

### 4. Cocina vegetariana y vegana

1. Qué es la cocina vegetariana. Tipos de vegetarianismo
2. Cómo hacer de la dieta vegetariana una dieta saludable
3. Oferta vegetariana dentro del buffet



# PLAN DE ESTUDIOS

## Bar y comedor



### Procesos de bar, comedor y room service

#### 1. Gestión de personal

1. Aspectos a tener en cuenta en el diseño y gestión del servicio
2. Pongamos fin a la eterna batalla: sala vs. cocina
3. Planificación y ejecución del briefing (caso práctico)

#### 2. Gestión de la información

1. La importancia de la documentación en sala
2. Profesionalidad, actitud y normas de comportamiento interno
3. Comunicación durante el servicio

#### 3. Orientación a ventas

1. Orientación a ventas. Prepárate antes de vender
2. La ejecución de la venta ¿Cómo hago para vender?
3. Entrevista a Cristina Pérez - Socia propietaria de Schwaiger

Xino's

#### 4. Room service

1. El servicio de alimentos y bebidas en la habitación

### Café, cocteles, smoothies y cerveza

#### 1. El café

1. Tipos de café para la elaboración de Espresso
2. Recetas de café

#### 2. Cócteles y smoothies

1. Tipos de bebidas a base de vegetales
2. Bases de la coctelería - Parte I
3. Bases de la coctelería - Parte II
4. Bases de la coctelería - Parte III
5. Diseño de una carta de cócteles
6. Entrevista Iván González a Eddie Morales

#### 3. Cerveza

1. Elaboración de la cerveza
2. Tipos de cerveza

### Vino

#### 1. Inmersión en cuestiones básicas del vino

1. Leer una etiqueta de vino
2. Cómo abrir el vino y sus herramientas
3. Tipos de copas para el servicio de vino

#### 2. Elaboración y conservación de vinos

1. Cómo es una bodega
2. El vino y su temperatura
3. Armarios para vinos

#### 3. Gastronomía y vino

1. Maridaje de vino para cada plato
2. Tips para preparar una carta de vinos efectiva
3. Cómo subir las ventas de vinos
4. Entrevista a Pedro del Pino - Experto en vinos

**B** Incluido en el Básico

**I** Incluido en el Intermedio

**A** Incluido en el Avanzado

# PLAN DE ESTUDIOS

## Ancillaries. upselling & cross selling



### 1. La clave del éxito en las ventas

1. Repasando conceptos y autoconocimiento
2. Un lenguaje para cada tipo de cliente
3. Conoce a tu cliente y producto
4. Entrevista Joan Vives - Asesor y consultor de F&B

en Marabans

### 2. Herramientas que ayudan a la venta

1. El producto adecuado y en el momento adecuado
2. Estrategias de venta - Parte I
3. Estrategias de venta - Parte II
4. Entrevista Luís Garrido - Asesor y formador de bar

y restaurante

5. Entrevista Alejandro Francino

## Eventos



### 1. Tipos de eventos en el hotel, catering y centro de convenciones

1. Tipos de montaje en eventos. Salas de reuniones
2. Tipos de montaje y servicios de F&B - Parte I
3. Tipos de montaje y servicios de F&B - Parte II

### 2. Preparativos previos al evento (operativa)

1. Reuniones previas al evento
2. Briefing
3. Desarrollo del día del evento

### 3. Gestión de personal

1. Gestión de personal
2. Caso práctico. Planificación de la plantilla

Entrevista a Vicky Pulgarín - Vicky Pulgarín Catering

## Oferta gastronómica



### Desarrollo y marketing de la oferta gastronómica

#### 1. Gastronomía como pilar de la estrategia corporativa

1. Gastronomía y estrategia
2. Gastronomía y nueva realidad

#### 2. Marketing y gastronomía

3. Diseño de la nueva oferta gastronómica
4. Atención al cliente
5. La información
6. Reputación online
7. Redes sociales

#### 3. Best practices

8. Entrevista Eduardo Pérez - Grupo Lateral
9. Entrevista Pepa Muñoz - El Qüenco de Pepa

**B** Incluido en el Básico

**I** Incluido en el Intermedio

**A** Incluido en el Avanzado



# PLAN DE ESTUDIOS

## Oferta gastronómica **A**

### Diseño y tematización de espacios

#### 1. Buffets y restaurantes

1. El buffet
2. Buffet temático
3. Restaurantes temáticos

#### 2. Zonas F&B en el hotel

1. Bar y cafetería
2. Restaurante a la carta
3. Caso práctico

#### 3. Eventos especiales

1. Eventos
2. Decoración estacional
3. Entrevista a Blanca Rosselló - Rosselló Maresca Interioristas

## APPCC

**B I A**

### 1. Gestión Sistema Autocontrol APPCC

1. Conceptos básicos
2. Instalaciones, proveedores, L+D y DDD
3. Plan III Limpieza y desinfección - Entrevista a Iván

González (I)

4. Resolución caso práctico
5. Manipulación y formación
6. Manipulación y formación - Entrevista a Iván

González (II)

### 2. Peligros, Inspecciones y KPI's

1. Peligros en la alimentación
2. Auditoría e inspecciones - Entrevista a Joan Mateos
3. KPI's y detección de puntos dolor

## Mantenimiento

**I A**

### 1. Mantenimiento en F&B

2. Compliance técnico-legal en F&B
3. Gestión de la calidad del agua del consumo humano
4. Entrevista PILSA

**B** Incluido en el Básico

**I** Incluido en el Intermedio

**A** Incluido en el Avanzado

# PLAN DE ESTUDIOS

## Calidad y ESG

**A**

### 1. La satisfacción del cliente

1. ¿Cómo medir la satisfacción del cliente? - Parte I
2. ¿Cómo medir la satisfacción del cliente? - Parte II
3. Encuestas de calidad y reputación online
4. Entrevista Andrés Montané - Jefe auditoría interna Barceló

Hotel Group

### 2. Compromiso medioambiental y manual de buenas prácticas medioambientales

1. Buenas prácticas medioambientales en el departamento de F&B - Agua y energía
2. Buenas prácticas medioambientales en el departamento de F&B - Gestión de residuos y residuos peligrosos
3. Buenas prácticas medioambientales en el departamento de F&B - Reducción desperdicio de comida

### 3. Responsabilidad social corporativa

1. Definición de Responsabilidad Social Corporativa - Parte I
2. Definición de Responsabilidad Social Corporativa - Parte II

## Transformación digital

**A**

### 1. Digitalización del área de F&B

1. Áreas a digitalizar
2. Proceso de digitalización: Tips y errores comunes
3. Ventajas de digitalizar el área de F&B

### 2. Digitalización del área de H&S

1. Áreas a digitalizar
2. Proceso de digitalización: Tips y errores comunes

## Inglés

**A**

### 1. English Language

1. Perder el miedo a hablar inglés

### 2. Fórmulas básicas de comunicación

1. Fórmulas de salutación, despedida y clarificación

### 3. Formas de interacción no relacionadas con F&B

1. Formas de interacción no relacionadas con F&B

### 4. Vocabulario básico F&B

1. Vocabulario básico F&B

### 5. Interacciones cotidianas de F&B

1. Saluciones cotidianas - Parte I
2. Saluciones cotidianas - Parte II Role play

### 6. Complaints

1. ¿Cómo solventar quejas y reclamaciones de clientes - Parte I
  2. ¿Cómo solventar quejas y reclamaciones de clientes - Parte II
- Role play

### 7. Resumen del módulo

**B** Incluido en el Básico

**I** Incluido en el Intermedio

**A** Incluido en el Avanzado



# PLAN DE ESTUDIOS

## Liderazgo y gestión

A

### 1. Liderazgo

1. Aprende a Liderar
2. Competencias profesionales necesarias para ser un F&B manager
3. Nuevo puesto, nuevo hotel
4. Selección de personal y *onboarding*

### 2. Comunicación efectiva

5. Tipologías de comportamiento profesional
6. Cómo motivar a mi equipo
7. Cómo comunicarte correctamente con tu equipo
8. Gestión de conflictos

### 3. Gestión de personas

9. Aprende a delegar para una mejor gestión
10. Cómo dar un buen *feedback* a tu equipo
11. Cómo ser un F&B manager sin morir por estrés
12. Errores que no debe cometer un F&B manager

**B** Incluido en el Básico

**I** Incluido en el Intermedio

**A** Incluido en el Avanzado

## Bonus track: caso práctico

I

A

### Caso 1. Gestión de costes

1. Planteamiento del caso
2. Explicación de la plantilla
3. Solución del caso

### Caso 2. Gestión de la plantilla

1. Planteamiento del caso
2. Explicación de la plantilla
3. Solución del caso

### Caso 3. Gestión de cartas

1. Planteamiento del caso
2. Explicación de la plantilla
3. Solución del caso

3.

EXPERT@S



# EXPERT@S



**IVÁN GONZÁLEZ**  
Coordinador del programa  
3A. Procesos de cocina  
3B. Buffet y show-cooking



**BIEL MAYOL**  
1. Compras y gestión de stock



**ALBERTO AMAYA**  
2. Gestión del departamento de F&B



**CLAUDIO DE PAOLA**  
3C. Cocinas del mundo



**TONI VIÑAS**  
3D. Pastelería



**MARÍA COLOMER**  
3E. Alimentación responsable,  
saludable y sostenible



**ALBERT MARTÍN**  
4A. Procesos de bar, comedor y  
room service



**EDDIE MORALES**  
4B. Café, cocteles, smoothies y cerveza



**PILAR FERNÁNDEZ**  
4C. Vino



**FINA MONTORO**  
5. Ancillaries: upsetting & cros selling



**YERAY CARLOS**  
6. Eventos



**ÓSCAR GONZÁLEZ**  
7A. Desarrollo y marketing de la oferta  
gastronómica



**VICTORIA FUSTER**  
7B. Tematización y diseño de  
espacios



**PABLO CASADO**  
8. Mantenimiento



**PAQUITA ÁLVAREZ**  
9. APPCC y seguridad alimenticia  
10. Transformación Digital



**SANDRA SERRANO**  
9. Calidad y ESG



**JAUME GELABERT**  
11. Inglés



**NÚRIA TORRES**  
12. Liderazgo y gestión de  
personas



**MIGUEL MILLERA**  
Bonus track: caso práctico

# EXPERT@S



## IVÁN GONZÁLEZ

Coordinador del programa  
Procesos de cocina  
Buffet y show-cooking

### Perfil personal

Consultor gastronómico con una dilatada carrera en el mundo de la restauración. Con innumerables casos de éxito en el sector de la restauración, donde el valor mi experiencia asegura la atracción, porque en los negocios seducir y atraer es un arte con el objetivo de crear comunidad y clientes convencidos con ganas de volver.

### EXPERIENCIA LABORAL

#### SOCIO SENIOR

AIDABE

#### JEFE DE COCINA

Restaurantes: "Dos de Mayo", "El Viajero", "Julian de Tolosa", "Barlovento", Madrid.

#### SEGUNDO DE COCINA

Restaurante "CasaLucio", Madrid.

#### JEFE DE COCINA Y GERENTE

Restaurante "Es Mercat", Palma

#### CONSULTOR GASTRONÓMICO

FYB Consultores

#### GESTOR

De dos tabernas de tapas, Madrid | 1992 - 1997

#### COCINERO

Restaurante "El Águila", Madrid

#### COCINERO JEFE DE PARTIDA

Restaurantes "Vallehermoso", "La Bodeguilla", "Tapas Bar", Madrid.

### EDUCACIÓN

#### IQPIB

Director de restauración | 05/2017

#### ASOCIACIÓN EMPRESARIAL "LA VIÑA"

Curso de responsable de sala | 1994

#### ASOCIACIÓN DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE MADRID

DCurso de cocina profesional | 1991 - 1993

#### ASOCIACIÓN EMPRESARIAL "LA VIÑA"

Curso de Maridaje | 1992

#### ASOCIACIÓN DE COCINEROS Y REPOSTEROS DE MADRID

Curso de Alimentación y Bebidas | 1991

### APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Inglés, Español, Catalán



# EXPERT@S



## BIEL MAYOL

1. Compras y gestión de stock

### Perfil personal

Experimentado jefe de compras en cadenas hoteleras y profesor universitario,



## ALBERTO AMAYA

2. Gestión del departamento de F&B

### Perfil personal

Con 10 años de experiencia en la industria de alimentos y bebidas, poseo una amplia experiencia en la gestión de restaurantes de servicio completo, restaurantes buffet, restaurantes de comida rápida y gestión de eventos, responsable de todas las áreas y personal involucrado durante el proceso, desde la compra hasta el servicio, altamente enfocado en la satisfacción del cliente.

#### EXPERIENCIA LABORAL

##### PROFESOR MASTER GESTIÓN HOTELERA EUHTM

Escuela Universitaria de Turismo, Murcia | sept. 2015 - presente

##### FORMADOR ACREDITADO SOIB

SOIB | mar. 2014 - presente

##### PROFESOR

Centro de Cualificación Turística de Murcia | sept. 2011 - presente

##### PROFESOR ASOCIADO

Universitat de les Illes Balears | sept. 2018 - oct. 2020

##### RESPONSABLE CORPORATIVO COMPRAS F&B

Hoteles Globales | 2015 - sept. 2020

##### PROFESOR

ISGEG Instituto superior de Gestión y Gastronomía | ene. 2014 - sept. 2017

##### PROFESOR EN LOS CENTROS DE TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

Generalitat Valenciana | sept. 2010 - dic. 2016

##### PROFESOR DE GESTIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDA 4º GRADO DE TURISMO

Escuela de Turismo, Baleares | sept. 2012 - sept. 2016

##### CONSULTOR Y FORMADOR

Turistelia | 2014 - 2015

##### DIRECTOR F&B Y EVENTOS

Barcelo Hotels & Resorts | abr. 2010 - abr. 2014

#### EDUCACION

##### UNIVERSITAT D'ALACANT

Doctorado en Turismo, Tesis doctoral "Aplicación de un business intelligence en los consumos de buffets en hoteles" | 2014 - 2020

##### UNIVERSIDAD DE MURCIA

Master oficial en Gestión Hotelera | 2013 - 2014

##### UNIVERSIDAD DE MURCIA

Graduado en Turismo | 2013 - 2014

##### ESCUELA DE HOSTELERIA SANT POL DE MAR

Gestión de alimentos y bebidas | 2003 - 2003

##### ESCUELA HOSTELERÍA ISLAS BALEARES

Gestor de alimentos y bebidas | 2001 - 2002

Técnico en rRestauración | 2000 - 2001

##### UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

Diplomado en Turismo | 1997 - 2000

#### APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Inglés, Alemán, Español.
- Conocimientos del sector: Hoteles, Catering, Gestión de eventos, Análisis de ingresos, Gestión y dirección hotelera, Gestión de rendimiento, F&B, Banquetes, Revenue Analysis, Turismo.

#### EXPERIENCIA LABORAL

##### DIRECTOR CORPORATIVO DE BARES Y RESTAURANTES

Hoteles Globales | ene. 2019 - presente

##### ASESOR DE HOSTELERÍA

FyB Consultores | jun. 2016 - ene. 2019

##### RESPONSABLE DE RESTAURACIÓN

Dreamplace Hotel & Resorts | abr. 2015 - jul. 2016

##### AUDITOR DE OPERACIONES

KFC | sep. 2014 - dic. 2014

##### F&B MANAGER

Med Playa | jun. 2014 - oct. 2014

##### HEAD OF GUEST RELATIONS DEPARTMENT

Palagama Beach | oct. 2013 - ene. 2014

##### RESTAURANT MANAGER

Parque atracción | feb. 2002 - may. 2006

##### EVENTS COORDINATOR

Cooperación Internacional - IYC | feb. 2002 - jun. 2003

#### EDUCACIÓN

##### INESEM

Master en Gestión y Dirección hotelera | 2020 - 2021

##### EUDE BUSINESS SCHOOL

Graduate Course in marketing management and e-commerce. Marketing Management General | 2011 - 2013

##### UNIVERSIDAD DE ALCALÁ

Bachelors degree in hospitality management. Parks Recreation and Leisure Facilities Management | 2001 - 2004

#### APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Alemán, Inglés y Español.
- Aptitudes interpersonales: Restarant management y Team Leadership
- Conocimientos del sector: Social Media, Cash Management, Event Manager e Inventory Control.



# EXPERT@S



## CLAUDIO DE PAOLA

3C. Cocinas del mundo

### Perfil personal

Mi trayectoria profesional ha comenzado desde los puestos más elementales y ascendiendo con el paso de los años, gracias a mi dedicación y sacrificio. He trabajado en importantes compañías hoteleras, como Sheraton y posteriormente en compañías líderes españolas como Iberostar Hotels & Resorts.

### EXPERIENCIA LABORAL

#### SOCIO CO-FUNDADOR DE 4 BISS

Gruppo 4 Biss | ene. 2020 - presente

#### GRUPOTEL HOTELS & RESORTS

Chef ejecutivo Grupotel Gran Vista\*\*\*\* | jun. 2018 - presente

#### HOTELES GLOBALES

Director Corporativo de Cocina | ene. 2017 - jun. 2018

Jefe de desarrollo corporativo | dic. 2016 - ene. 2017

#### IBEROSTAR HOTELS & RESORTS

Chef ejecutivo Iberostar Cala Millor Premium \*\*\*\* | Jun. 2015 - Abr. 2016

Chef ejecutivo Complejo Iberostar Praia Do Forte\*\*\*\*\*, Grand Hotel, Brasil | dic. 2013 - dic. 2014

Formador & Asesor zona EMEA | ene. 2010 - dic. 2013

Executive Chef Iberostar Vell Mary | ene. 2008 - ene. 2010

Executive Chef Iberostar Varadero | mar. 2006 - ene. 2007

Executive Chef Iberostar Tainos | sept. 2005 - mar. 2006

#### INSTITUTO HOTELERO SANTA CESAREA TERME

Técnico de Restauración en Servicios Turísticos, sistemas de gestión, Italia | 1990 - 1995

### EDUCACIÓN

#### INSTITUTO HOTELERO SANTA CESAREA TERME, ITALIA

Técnico de Restauración en Servicios Turísticos de gestión | 1990 - 1995

### APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Alemán, Francés, Inglés, Español, Italiano, Portugués.
- Conocimientos del sector: Pre-opening, Hotels, Food & Beverage, Fine Dining, Menu Development, Restaurants, Cuisine, Culinary skills,



## TONI VIÑAS

3D. Pastelería

### Perfil personal

Maestro pastelero, que te enseñará a preparar diferentes recetas de pastelería. Te aseguro que si las incorporas a tu hotel, aumentará la satisfacción de los clientes.

### EXPERIENCIA LABORAL

#### TÉCNICO COMERCIAL

La union sl | jul. 2013 - mar. 2020

#### JEFE REPOSTERO

Euromar dor | abr. 2010 - nov. 2012

#### ENCARGADO

Dos viñas sl | jul. 2003 - abr. 2010

#### JEFE ALMACEN

Discagran | may. 1999 - jul. 2003

#### OFICIAL PASTELERÍA

Pastyen | ago. 1997 - abr. 1999

#### PASTELERO

Pastelería vivero | ene. 1996 - jul. 1997

Forn des reco | ene. 1993 - ene. 1995



# EXPERT@S



## MARÍA COLOMER

3E. Alimentación responsable, saludable y sostenible

### Perfil personal

Experta nutricionista, que te enseñará los trucos para diseñar una oferta gastronómica saludable, sostenible y responsable.



## ALBERT MARTÍN DE OLIVA

4A. Procesos de bar, comedor y room service

### Perfil personal

Más de una década de experiencia demostrable en el sector de la restauración. Maître y asistente de dirección en un destacado complejo turístico. Siempre en constante evolución: Grado en psicología, actualización universitaria en dirección y gestión de equipos de trabajo, titulación superior en dirección y gestión de alimentos y bebidas, curso de formador de formadores, y curso de gestión Bar-cafetería. En la actualidad, soy consultor junior y formador en proyectos de alimentos y bebidas para hoteles y restaurantes. Formación de equipos de sala, optimización de los procesos de servicio y mejora de la calidad de atención al cliente.

### EXPERIENCIA LABORAL

#### DIETISTA - NUTRICIONISTA

Centro de Terapias Bio-regenerativas Dr. Catalán | ene. 2015 - actualidad

#### DIETISTA - NUTRICIONISTA

María Colomer Nutrición | 2000 - presente

#### INVESTIGADOR DIETISTA - NUTRICIONISTA

Universitat de les Illes Balears | 1999 - 2003

#### JEFE DE NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

Fundación Juegos Mundiales Universitarios | ene. 1999 - jul. 1999

#### DIETISTA - NUTRICIONISTA

GR Catering Service | ene. 1998 - ene. 1999

### EDUCACIÓN

#### CODNIB COLEGIO OFICIAL DE DIETISTAS - NUTRICIONISTAS DE LAS ISLAS BALEARES

Certificación Internacional en Cineantropometría. ISAK Niel I, Nutrición Deportiva | 2012 - 2012

#### UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

E.U. en Educación Nutricional, Nutrición humana | 2001 - 2002

#### UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

E.U. en Actividad Física, Salud y Rendimiento Deportivo, Nutrición Deportiva | 1999 - 1999

#### UNIVERSITAT DE BARCELONA

Nutrición Humana y Dietética | 1994 - 1997

### APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Catalán, Inglés, Español.
- Aptitudes interpersonales: Orientación nutricional, Teaching, Nutritional Counseling, Public Speaking.
- Conocimientos del sector: Educación nutricional, Science, Sports Nutrition, Nutrition Education.

### EXPERIENCIA LABORAL

#### FORMADOR Y CONSULTOR JUNIOR

FyB Consultores | feb. 2019 - presente

#### JEFE DE SALA

Balneario Illetas | mar. 2008 - oct. 2018

### EDUCACIÓN

#### REFOIB SOIB

Formador | 2020 - 2020

#### EHIB FFR

Título superior en dirección y gestión de alimentos y bebidas | 2016

#### UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

Grado en Psicología | 2009 - 2014

### APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Alemán, Catalán, Inglés, Español.



# EXPERT@S



## EDDIE MORALES

4B. Café, cócteles, smoothies y cerveza

### Perfil personal

Tercer clasificado en el concurso nacional de baristas "Maestros del espresso, Illy". Experto formador con más de 6.000 horas de formación impartidas.

### EXPERIENCIA LABORAL

#### ADMINISTRADOR

Sukata | jun. 2017 - presente

#### ASESOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

FyB asesores | jun. 2014 - dic. 2016

#### BARMAN Y ENCARGADO

Hotel Portixol | jun. 2014 - dic. 2016

#### FORMADOR DE INGLÉS PARA RESTAURACIÓN

ETB | varios cursos de 120h

#### FORMADOR DE GESTIÓN DEL BAR CAFETERÍA

ETB | varios cursos de 120h

#### FORMADOR DE OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR

PalmaActiva | varios cursos de 120h

#### FORMADOR DE INGLÉS PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

IMFOF | cursos de 90h

### EDUCACIÓN

#### I.E.S. JUNIPER SERRA

Técnico superior en restauración

#### I.E.S. SES ESTACIONS

Bachiller

### APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Inglés, Español, Catalán y Francés.



## PILAR FERNÁNDEZ

4C. Vinos

### Perfil personal

Trabajadora apasionada con experiencia, de confianza y auto exigente, con motivación y entusiasta, desarrollándome en puestos de dirección y formación. Más de 15 años dedicados a estos sectores, incluyendo 3 en Londres para mejorar y expandir conocimientos, idioma y vida.

### EXPERIENCIA LABORAL

#### ASOCIADA

Asociación Iberoamericana de Directores y Directoras de Alimentos y Bebidas | dic. 2020 - presente

#### FORMADORA

FyB Consultores | mar. 2019 - presente

#### F&B / RESPONSABLE DE BARES Y RESTAURANTES

Hotel Son Caliu Spa Oasis | mar. 2017 - presente

#### MAITRE (DEPARTAMENTO A&B)

Hotel Riu Palace Bonanza Playa \*\*\*\*SUP, Hoteles Olívia | may. 2016 - feb. 2017

#### MAITRE / ASISTENTE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Blau Hotels and Resorts, Pura Vida Blau Portopetro\*\*\*\* | ene. 2015 - may. 2016

#### MAITRE DE RESTAURANTE TEMATICO

Blau Hotels and Resorts | may. 2014 - nov. 2014

#### DIRECTORA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Surmaster | mar. 2013 - sept. 2013

#### BAR AND FLOOR SUPERVISOR (COCKTAIL FOCUSED)

The Drift, Londres | jun. 2011 - mar. 2013

### EDUCACIÓN

#### DKV

Cocina profesional | 2019 - 2020

#### EUROPEAN QUALITY FORMACIÓN

Master's degree, Gestión de recursos humanos / Administración de personal | 2018 - 2019

#### EUROINNOVA BUSINESS SCHOOL

Formador de Formadores, Formación y desarrollo profesional de profesorado materias específicas | 2016 - 2017

#### INSTITUTO SUPERIOR DE GESTIÓN Y GASTRONOMÍA DE BARCELONA

Programa Universitario Director de Operaciones en Restauración | 2015 - 2016

#### ESNECA BUSINESS SCHOOL

Master (MBA) Gestión y Dirección de Hostelería, Turismo y Restauración | 2013 - 2014

#### UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

Diplomatura en Trabajo Social | 2004 - 2008

### APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Inglés, Español.
- Aptitudes interpersonales: Servicio al cliente, Coaching, Liderazgo de equipos, Gestión y motivación de equipos, Dirección y desarrollo de equipos de trabajo, Formación de empleados.
- Conocimientos del sector: Hoteles, Restaurantes, Vinos, Catering, Banquetes, Turismo, Gestión de eventos.



# EXPERT@S



## FINA MONTORO

5. Ancillaries: upselling & cross selling

### Perfil personal

Mi trayectoria profesional ha sido en el mundo hotelero donde tuve la oportunidad de trabajar 7 años en Punta Cana, Cuba y Riviera Maya. Hace siete años decidí dedicarme a lo que realmente me motiva, pasar mis conocimientos a los demás y por eso hoy en día me dedico a la formación.

### EXPERIENCIA LABORAL

#### DIRECTORA ASOCIADA EN TRAINING & ANCILLARIES

Lemonade Hospitality Partners | jul. 2020 - presente

#### DIRECTORA ASOCIADA EN TRAINING & ANCILLARIES

the hotel factory | nov. 2019 - jul. 2020

#### FORMADORA - ANALISTA CONDUCTUAL

WorldCoaching | may. 2013 - jul. 2020

#### DIRECTORA

Iberostar Suites Hotel Jardín del Sol | abr. 2006 - abr. 2012

#### JEFA DE RECEPCIÓN Y SUBDIRECTORA

Iberostar Bavaro | mar. 1999 - mar. 2006

#### ROOM DIVISION MANAGER

Iberostar Daiquiri, Cuba | mar. 1999 - mar. 2006

#### SUBDIRECTORA

Iberostar Paraíso Lindo & Maya, México | mar. 1999 - mar. 2006

#### SEGUNDO JEFE DE RECEPCIÓN

Blau Hotels and Resorts | feb. 1997 - oct. 1998

#### RECEPCIÓNISTA

Iberostar Club Cala Barca | jun. 1990 - oct. 1996

### EDUCACIÓN

#### UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

TEAT, Técnico en empresa y actividades turísticas | 2008 - 2010

#### KEY COACHING

Coach profesional y Top Trainer | 2012 - 2013

#### EAE BUSINESS SCHOOL

Master en dirección de Recursos Humanos | 2011 - 2013

### APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Inglés, Español.
- Aptitudes interpersonales: Negociación.
- Conocimientos del sector: Gestión y dirección hotelera, Alimentación y bebidas, Hoteles, Turismo, Gerencia de hoteles, Preinauguración, Gestión hotelera, Alimentos y bebidas, Recursos humanos, Análisis de ingresos, Gestión de la hospitalidad, Gestión de rendimiento



## YERAY CARLOS

6. Eventos

### Perfil personal

Acumulo más de 15 años de experiencia en el sector de la restauración y la gestión de eventos.

### EXPERIENCIA LABORAL

#### SOCIO SENIOR

AIDABE

#### CONSULTOR

FyB Consultores | mar. 2018 - presente

#### ASSISTANT BANQUET MANAGER

CCIB | ago. 2016 - mar. 2018

#### ASSISTANT F&B MANAGER

Gallery Hotel | jul. 2015 - jul. 2016

#### BANQUETING MANAGER

W Barcelona | mar. 2013 - mar. 2015

#### ASSISTANT F&B MANAGER

Hotel Santos Val de Neu 5\* | dic. 2011 - mar. 2013

#### ASSISTANT RESTAURANT MANAGER

Gran Hotel Son Net 5\* | jul. 2011 - dic. 2011

#### BANQUETING SUPERVISOR

Starwood Hotels & Resorts Worldwide, Inc. | abr. 2010 - jul. 2011

#### DIRECTOR DE CENTRO

ARAMARK | ene. 2009 - ene. 2010

### EDUCACIÓN

#### EUHT-CETT UNIVERSIDAD DE BARCELONA

F&B Management, Hospitality Management | 2009 - 2010

#### UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

Diplomatura Turismo | 2009

#### ESCUELA DE HOSTELERIA JUNIPER SERRA

Restaurant Management, Hospitality | 2007 - 2009

### APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Inglés, Español.
- Aptitudes interpersonales: Negociación.
- Conocimientos del sector: Restauración, Hoteles, Catering, Turismo, Análisis de ingresos, Banquetes, Gerencia de hoteles



# EXPERT@S



## ÓSCAR GONZÁLEZ

7A. Desarrollo y marketing de la oferta gastronómica

### Perfil personal

Director de marketing global experimentado con un historial demostrado de trabajo en la industria del transporte / camiones / ferrocarril. Experto en optimización de motores de búsqueda (SEO), negociación, gestión de marketing, planificación empresarial y comercio electrónico. Fuerte profesional del marketing con un Seminario Internacional de Negocios Digitales en RCC-Harvard (Boston) enfocado en tendencias e innovación de negocios digitales de ISDI.

#### EXPERIENCIA LABORAL

##### GLOBAL MARKETING DIRECTOR (EMEA / AME/ CUBA)

Iberostar Hotels & Resorts | dic. 2008 - dic. 2019

##### SUBDIRECTOR DE MARKETING

Barcelo Viajes | feb. 2005 - dic. 2008

##### MARKETING MANAGER

WYETH CONSUMER HEALTHCARE | feb. 2000 - jul. 2005

##### PRODUCT MANAGER

Spanair | 1997 - 1999

#### APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Inglés, Español.
- Aptitudes interpersonales: Negociación, Dirección
- Conocimientos del sector: Hoteles, Turismo Comercio electrónico, Estrategia de mercadotecnia, Marketing en internet, Redes sociales, Estrategia empresarial, Gestión de productos, investigación de mercado, SEM, SEO, Administración de marketing.

#### EDUCACIÓN

##### ISDI

International Digital Seminar at RCC-Harvard (Boston), Digital business trends & innovation | 2016 - 2016

##### IESE BUSINESS SCHOOL - UNIVERSITY OF NAVARRA

Programa enfocado a la dirección estratégica de la organización al cliente | 2016

##### ISDI

DIBEX - Digital Business Executive Program | 2015 - 2016

##### IE BUSINESS SCHOOL

Master of Business Administration (MBA) | 1996 - 1997

##### UNIVERSIDAD DE NAVARRA

Graduate, Economics | 1991 - 1996



## VICTORIA FUSTER

7B. Tematización y diseño de espacios

### Perfil personal

Experta con más de 15 años de experiencia en el sector de la tematización y diseño de espacios.

#### EXPERIENCIA LABORAL

##### ESTILISTA, DIRECCIÓN DE ARTE, DISEÑO INTERIORES

Victoria Fuster | ene. 2019 - presente

##### FREELANCE DESIGNER

Livingmallorcadeco | jun. 2015 - presente

##### DECORADORA

Iberostar Group | jun. 2016 - ene. 2019

##### PROJECT MANAJER

IBEDITORIAL | mar. 2015 - jun. 2015

##### DECORACIÓN E INTERIORISMO

Laura Ashley | jun. 2014 - feb. 2015

##### INDEPENDENT TRAVELLER EXECUTIVE

TUI España | feb. 2013 - may. 2014

##### MICE & GROUPS

Spanair | ago. 2010 - feb. 2013

##### DELEGADA COMERCIAL BALEARES

Spanair | ago. 2008 - jul. 2010

##### MICE

VIAJES MUNDOJET | oct. 2007 - feb. 2008

#### EDUCACIÓN

##### ESCOLA SUPERIOR DE DISSENY

Grado de diseño de interiores | 2011 - 2013

##### UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN A DISTANCIA - U.N.E.D.

Experto universitario, Master en Gestión y promoción de ferias y congresos | 2010 - 2012

##### UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

Grado de Pedagogía | 2002 - 2004

#### APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Inglés, Español.
- Aptitudes interpersonales: Servicio de atención al cliente, Liderazgo de equipos, Trabajo en equipo, Negotiation, Teamwork, Management.
- Conocimientos del sector: Ventas, Gestión de eventos, Estrategia empresarial, Análisis de viajes, Event Management, Sales, Travel Management, Revenue Analysis, Business Strategy.



# EXPERT@S



## PAQUITA ÁLVAREZ

8A. APPCC  
10. Transformación digital

### Perfil personal

Soy una persona creativa, flexible, con una enorme capacidad para trabajar en equipo, liderar, con buena iniciativa y buena en la resolución de problemas

#### EXPERIENCIA LABORAL

##### PRODUCT MANAGER & SENIOR CONSULTANT

EISI SOFT | abr. 2017 - presente

##### HOTEL MANAGER

Neptuno & Flamingo Hotels \*\*\*\* | sept. 2014 - abr. 2017

##### DEPUTY HOTEL MANAGER

Neptuno & Flamingo Hotels \*\*\*\* | mar. 2014 - ago. 2014

Hotel Riu Palace Bonanza Playa \*\*\*\* Sup | abr. 2011 - nov. 2013

##### FRONT OFFICE MANAGER / DEPUTY HOTEL MANAGER

Hotel Roc Illetas Playa \*\*\*\* | feb. 2008 - mar. 2011

##### RFRONT OFFICE MANAGER / MANAGER ASSISTANT

Cala Pi Club (timeshare resort) | feb. 2004 - ene. 2008

#### EDUCACIÓN

##### UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

MTA (Master in Tourism Administration, Hospitality Administration/Management | 2008 - 2008

##### UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

Degree in tourism, tourism | 2002 - 2004

##### UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

Diploma in tourism, tourism | 1998 - 2002

##### NHTV ACADEMY OF FACILITY MANAGEMENT

Erasmus | 2003 - 2004

#### APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Inglés, Español, Alemán, Francés, Italiano, Ruso, Catalán.
- Aptitudes interpersonales: Community manager.
- Conocimientos del sector: Creación y desarrollo de empresas.



## PABLO CASADO

8B. Finanzas y ofimática

### Perfil personal

*Actualmente consultor senior* en EISISOFT, soy un profesional con una dilatada experiencia en el departamento de mantenimiento tanto a nivel de hotel, como gestionando varios activos desde una perspectiva corporativa. El mantenimiento es el gran desconocido en los hoteles. Pero si desglosamos bien los contenidos, lograremos concienciar sobre la importancia que tenemos dentro del sector.

#### EXPERIENCIA LABORAL

##### SENIOR MANAGEMENT CONSULTANT

EISI SOFT | may. 2009 - presente

##### UK MAINTENANCE AREA MANAGER

Meliá Hotels International | ago. 2018 - presente

##### MAINTENANCE AREA MANAGER EMEA REGION

Meliá Hotels International | ene. 2016 - ago. 2018

##### MAINTENANCE COORDINATOR

Meliá Hotels International | jun. 2014 - ene. 2016

##### MAINTENANCE TECHNICIAN

Meliá Hotels International | nov. 2013 - jun. 2014  
Náutica Formentera | jun 2012 - sept. 2012

##### MECÁNICO NAVAL

Isla Azul Centro Nautico | may. 2012 - oct. 2013

##### PROFESOR ADJUNTO

Real Instituto Educación Secundaria Jovellanos | ene. 2012 - jun. 2012

##### ALUMNO DE MÁQUINAS

Acciona Transmediterranea | feb. 2010 - jun. 2010

##### INFORMÁTICA Y ADMINISTRACIÓN

Camara Oficial de Comercio, Industria y Navegación Gijón | meses de Mayo a Septiembre de los años 2007,2008 y 2009

#### EDUCACIÓN

##### UNIVERSIDAD DE CANTABRIA

Grado, Ingeniería Marina | 2012 - 2013

##### UNIVERSIDAD DE OVIEDO

Master, Formación al Profesorado | 2011 - 2012

##### UNIVERSIDAD DE OVIEDO

Diplomatura, Máquinas Navales | 2006 - 2010

#### APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Inglés, Español.
- Aptitudes interpersonales: Trabajo en equipo, atención al cliente, Negociación.
- Conocimientos del sector: Gestión de proyectos, Investigación, Marítimo, Estrategia empresarial, Energía renovable, Transporte marítimo internacional, Eficiencia energética, Operaciones marítimas, ISM



# EXPERT@S



## SANDRA SERRANO

9. Calidad y ESG

### Perfil personal

Apasionada de este negocio y con una visión global de todo lo que le envuelve. Me considero una profesional comprometida con su equipo y con la compañía. Como profesional del sector turístico, he ejercido en diversos ámbitos que me han aportado una visión global del mismo.

#### EXPERIENCIA LABORAL

##### DIRECTORA DE OPERACIONES

JS Hotels | 2020 - presente

##### ADJUNTA AL DIRECTOR DE OPERACIONES Y DIRECTORA CORPORATIVA DE CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE

Hoteles Globales | 2016 - 2020

##### PROFESORA ACREDITADA EN LA ESCUELA DE TURISMO DE BALEARES

Escuela de Turismo Felipe Moreno | ene. 2017 - presente

##### PROFESORA HOSTELERÍA

SOIB | may. 2018 - may. 2019

##### DIRECTORA DE HOTEL

HG Hoteles | 2015 - 2016  
Hotel Allon Mediterrania | 2011 - 2015  
Hotel Best Wester y Hotel Royal | 2008 - 2011  
Sandos Hotels & Resorts | 2004 - 2007

##### AGENTE DE VIAJES

Carlson Wagon Lits Travel | Desde 2001 hasta 2002

##### ADJUNTA A DIRECCIÓN Y COORDINADORA DE CALIDAD

Hoteles Magic Costablanca | feb. 1997 - oct. 1998

#### EDUCACIÓN

##### UNIVERSITAT D'ALACANT

- Master en Food and Beverage y Director de Restauración, Restauración | 2014 - 2015
- Master en Dirección y Gestión Hotelera, Diplomada en Turismo | 2003 - 2004
- Experto Universitario en desarrollo local, Diplomatura en Turismo | 2001 - 2002
- Curso de adaptación pedagógica, Diplomatura en Turismo | 2001 - 2002
- Diplomatura, Gestión de servicios turísticos y de viajes | 1997 - 2000

##### UNIVERSITÉ SAVOIE MONT BLANC

Beca Erasmus, Gestión de servicios turísticos y de viajes | 2001 - 2002

#### APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Inglés, Español.
- Aptitudes interpersonales: Negociación, Trabajo en equipo, Servicio de atención al cliente.
- Conocimientos del sector: Gestión de eventos, Gerencia de hoteles, Gestión y dirección hotelera, Relaciones públicas, Estrategia empresarial.



## JAUME GELABERT

11. Inglés

### Perfil personal

He supervisado el trabajo de profesores de español como profesor adjunto de español y lingüística en la Universidad Loyola de Chicago y más recientemente, personal y profesorado en los diferentes programas en España en Cuba en la Universidad de Arcadia.

#### EXPERIENCIA LABORAL

##### ARCADIA UNIVERSITY

Academic Director for Spain and Cuba Programs | jun. 2012 - presente  
Academic Director for Spain Programs | jul. 2010 - jun. 2012  
Director, Barcelona Center | jul. 2009 - jun. 2012

##### LEXIK TRANSLATIONS

Traductor, consultor lingüístico y editor de texto. Co-propietario | 2007 - Presente

##### LOYOLA UNIVERSITY CHICAGO

Profesor de lingüística, Español y metodología de enseñanza de idiomas.  
Director del programa de enseñanza de Español | 2004 - 2009

##### THE PENNSYLVANIA STATE UNIVERSITY

Profesor de gramática del Español e Introducción a la lingüística | 2000 - 2004

##### THE UNIVERSITY OF NEW MEXICO, ALBUQUERQUE

Profesor de Español | 1998 - 2000

#### EDUCACIÓN

##### UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

Doctor en lenguas extranjeras | 2008 - 2008

##### PENN STATE UNIVERSITY

Doctor en Lingüística | 2000 - 2004

##### THE UNIVERSITY OF NEW MEXICO

Máster en Lingüística teórica | 1998 - 2000

##### UNIVERSITAT DE LES ILLES BALEARS

Licenciado Filología Española | 1990 - 1995

#### APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Inglés, Español, Francés, Portugués, Italiano.



# EXPERT@S



## NÚRIA TORRES

12. Liderazgo y gestión de personas

### Perfil personal

Formadora experta en competencias profesionales enfocadas a la Dirección y Gestión de Equipos, facilitando herramientas prácticas y útiles para el día a día. He realizado más de 2.200 sesiones de Coaching ejecutivo y Mentoring en los últimos 10 años y he entrenado a más de 2.000 profesionales.

#### EXPERIENCIA LABORAL

##### SOCIA DIRECTORA

Torres&Vallejo Executive Search | 2016 - presente

##### COACH & TRAINER FUNDADORA/DIRECTORA

Coachingpro | Sep. 2009 - presente

##### CONSULTORA DE RRHH

Consultingpro | 2016 - presente

##### PONENTE EN POSTGRADO COACHING CERTIFICADO POR ASESCO

ETB | oct. 2010 - ene. 2011

##### PONENTE MASTER DE RECURSOS HUMANOS

Escuela Superior Balear | abr. 2010 - jul. 2010

##### RESPONSABLE DE FORMACIÓN Y DESARROLLO

Barceló Hotels & Resorts | mar. 2009 - mar. 2010

##### RESPONSABLE DE SELECCIÓN

Hotusa | 2005 - 2006

##### TÉCNICA RRHH

Habitat Hotels | 2004 - 2005

##### RESPONSABLE DE CONTRATACIÓN. TÉCNICA DE RRHH

Pronovias | may. 2002 - dic. 2004

#### EDUCACIÓN

##### IESEC HUMAN

Coach CPC, Coaching ejecutivo y personal | 2008 - 2010

##### UNIVERSITAT OBERTA DE CATALUNYA

Licenciatura, Ciencias del Trabajo | 2007 - 2010

##### UNIVERSITAT AUTÒNOMA DE BARCELONA

Diplomada, RRLL | 1995 - 1998

#### APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Inglés, Español.
- Aptitudes interpersonales: Negociación, Formación y desarrollo, Coaching personal, Liderazgo de equipo, inteligencia emocional.
- Conocimientos del sector: Recursos humanos, Redes sociales, Planificación estratégica, Turismo.



## MIGUEL MILLERA

Bonus track: caso práctico

### Perfil personal

Formador experto y chef corporativo Iberostar Hotels & Resorts. Cursando diferentes másters y programas de dirección, liderazgo y gestión de los equipos. Experto en potenciación de la gastronomía hotelera.

#### EXPERIENCIA LABORAL

##### CHEF CORPORATIVO

Iberostar Hotels & Resorts | ene 2009 - presente

##### FORMADOR ASOCIADO MASTER F&B

Basque Culinary Center | ene. 2019 - presente

##### JEFE DE RESTAURACIÓN

Expo Zaragoza | sept 2005 - ene 2009

##### JEFE DE COCINA

Iberostar Hotels & Resorts | may. 2003 - sep. 2005

##### JEFE DE COCINA

Hotel en Baqueira Beret | nov. 2001 - abr. 2003

#### APTITUDES PROFESIONALES

- Idiomas: Inglés, Español.
- Aptitudes interpersonales: Negociación, gestión y motivación de equipos
- Conocimientos del sector: potenciación gastronomía hotelera, menú, alta cocina, hoteles, etc.

#### EDUCACIÓN

##### IE BUSINESS SCHOOL

Programa Avanzado Dirección General | 2019 - 2020

##### ESADE

Liderazgo de personas y gestión de equipos de alto rendimiento | 2019

##### LES ROCHES MARBELLA GLOBAL HOSPITALITY

Excelencia en el servicio del cliente premium | 2018

##### TAYLOR'S COLLEGE

English intermediate | 2009

##### UNIVERSITAT OBERTA DE CATALUNYA

Máster administración y dirección empresas | 2001 - 2003

##### ESCUELA HOSTELERÍA GUAYENTE

FP y grado medio hostelería | 1993 - 1998

##### ESCUELA HOSTELERÍA SAN LORENZO

Hostelería | 1995 - 1996

¡Únete a la **revolución!**

Únete a **hotelsity.com**

**Linked** 



**facebook**



 **YouTube**