



ÓSCAR PARRA

Jefe de camareros con más de 15 años de experiencia en diferentes restaurantes. Ávido y entusiasta con buen ojo para los detalles, soy amigable y orientado al servicio. Jugador en equipo y líder que se mantiene motivado y proactivo, incluso en las horas picos.

DETALLES PERSONALES

-  **Nombre**
Óscar Parra
-  **Dirección**
Calle bajo 10
Buenos Aires, B1363 FA
-  **Número de teléfono**
+54 1234 567 890
-  **Correo electrónico**
ejemplo@cvmaker.com.ar

HABILIDADES

- Atención al cliente ★★★★★
- Autocontrol ★★★★★
- Manejo de equipo ★★★★★
- Sistema de pagos ★★★★★
- Gestión de personal ★★★★★

IDIOMAS

- Español ★★★★★
- Inglés ★★★★★



ESTUDIOS Y CERTIFICACIONES

-  mar. 2020 - dic. 2020 **Seguridad e higiene**
Colegio virtual de camareros, Buenos Aires
-  sept. 2018 - ago. 2019 **Supervisión de servicio de bebidas y alimentos**
Colegio virtual de camareros, Buenos Aires



EXPERIENCIA LABORAL

-  ago. 2016 - Presente **Jefe de camareros**
Restaurante los Cinco Ríos, Buenos Aires

Inicialmente fui nombrado camarero en este concurrido restaurante asiático y me ascendieron al puesto de jefe de camareros, en 2019. Actualmente, soy responsable de la gestión del servicio de alimentos y bebidas en el área de comedor. Cuento con un equipo de 12 colaboradores. Mis responsabilidades incluyen:

Gestión

 - Verificar que todo el personal esté presente y presentable (uniforme completo y alineado) en su turno antes de que comience el servicio. En caso de ausentismo, organización inmediata de respaldo.
 - Informar al personal sobre los eventos o servicio del día, y asignación de mesas.
 - Revisión y confirmación de disponibilidad de alimentos en el menú y especiales del día, según lo aconsejado por el chef.
 - Coordinar todos los procesos de servicio en el comedor para asegurar que esté bien administrado.
 - Asegurarse de que se respeten las normas de salud, higiene y seguridad en todo momento.
 - Supervisión y asistencia del equipo al entrenamiento semanal con chef, barista y sommelier.

Atención al cliente

 - Organización y supervisión de disponibilidad de mesas y asientos, así como del personal que ofrecerá el servicio en turno.
 - Dar bienvenida a los comensales en su llegada y guía a sus mesas.
 - Proporcionar menús e información necesaria, toma de pedidos de bebidas iniciales.
 - Asesoramiento sobre reemplazos de ingredientes después de consultarlo con los chefs, así como la recomendación y promocionar platillos diarios fuera del menú según las especialidades o consejos del chef.
 - Informar al personal de barra y cocina sobre los pedidos de bebida y comida que se han tomado.
 - Remitir quejas a bar o cocina para solución rápida, seguimiento a quejas o comentarios para garantizar la satisfacción del cliente.
 - Despedir a los clientes cuando se retiren del lugar, y asegurarse de que las mesas hayan sido despejadas y limpiadas antes del próximo comensal.

○ jul. 2012 - jul. 2016

Servicio de bienvenida

Carnes Miller & Carter, Buenos Aires

Fui parte del equipo de bienvenida en un concurrido restaurante de carnes, en el cuál mis deberes fueron los siguientes:

- Dar la bienvenida a los clientes y mostrarles su mesa asignada.
- Proporcionar menús e información sobre preguntas e ingredientes del menú.
- Asesoramiento sobre reemplazos de ingredientes después de comunicarse con los chefs.
- Promocionar y recomendar platillos especiales del día según lo aconsejado por el chef; ofrecer vinos y cortes de carne según lo aconsejado por el sommelier.
- Tomar los pedidos de bebidas y alimentos con precisión y transmitirlos al personal de barra y cocina.
- Despedir a los clientes en la puerta cuando se retiren.
- Asistencia a capacitación semanal con el chef, barista y sommelier sobre tipos de café, bebidas y actualizaciones en la lista de vinos según sea necesario y en el menú.

○ mar. 2006 - jul. 2011

Camarero

Pub vista al horizonte, Buenos Aires

Parte del equipo de camareros en un concurrido restaurante frente al mar que sirve comida de pub.



REFERENCIAS

Referencias disponibles a solicitud