



ALBA HERNÁNDEZ RODRÍGUEZ

BARISTA PROFESIONAL UNA DÉCADA DE ARTE EN CADA TAZA

✉ email@cvonline.me

☎ 666 999 333

📍 Tenerife

🌐 /in/alba-hernandez-rodriguez



FORMACIÓN

Técnico Medio en Servicios de Restauración

Instituto de Hostelería y Turismo de Tenerife

Cum Laude - Especialización en Barismo y Mixología
09/2005 - 06/2008

Certificado Avanzado en Barismo y Latte Art

Escuela Europea de Baristas
Summa Cum Laude
09/2008 - 06/2010



CURSOS

Curso Intensivo de Gestión de Cafeterías - Escuela de Negocios Gastronómicos, 02/2017

Workshop Internacional de Tendencias en Barismo - World Barista Institute, 11/2012

Seminario de Café de Origen y Sostenibilidad - Asociación de Café Sostenible, 07/2015

Certificación en Métodos Avanzados de Extracción de Café - Instituto Europeo del Café, 09/2011

Curso de Innovación en Bebidas a Base de Café - Asociación de Baristas de España, 05/2016



Idiomas

Español - Nativo

Inglés - Avanzado

Francés - Básico

Italiano - Intermedio



HABILIDADES

Preparación de cafés especializados

Latte Art avanzado

Manejo de máquinas de espresso de alta gama

Conocimiento de normas de seguridad e higiene alimentaria



SOBRE MI

Profesional barista con más de una década de experiencia en la industria del café, especializada en la elevación de la experiencia del café a través de la innovación y la perfección en la técnica del barismo. Habilidad y conocimiento profundo en mixología del café, desde la selección de granos hasta la creación de exclusivas bebidas de autor que deleitan los paladares más exigentes.



EXPERIENCIA PROFESIONAL

06/2019 - Presente **Barista Senior** | **Café del Mar Tenerife**

Como Barista Senior en Café del Mar Tenerife, he elevado la calidad y la presentación de las bebidas de café, implementando una cultura de excelencia y atención al detalle. Mi pasión por el café de especialidad y el servicio al cliente han contribuido significativamente a la fidelización de nuestra clientela.

- Desarrollé y lancé una línea exclusiva de bebidas de autor, aumentando las ventas en un 20%.
- Optimicé el proceso de elaboración de bebidas, reduciendo los tiempos de espera en un 15%, mejorando así la satisfacción del cliente.
- Capacité al equipo de baristas en técnicas avanzadas de latte art, lo que nos llevó a obtener el segundo lugar en el Concurso Nacional de Baristas.
- Implementé prácticas de comercio justo y adquisición de granos orgánicos, reforzando la imagen de sostenibilidad de la marca.

Mis esfuerzos se han reflejado en un crecimiento constante de la reputación del café y en una retención de clientes del 95%, convirtiéndolo en el preferido de la zona.

03/2014 - 05/2019 **Barista Jefe** | **Aroma Café Boutique**

En Aroma Café Boutique, ocupé la posición de Barista Jefe, donde no solo preparaba café de alta calidad, sino que también era responsable del entrenamiento de personal y la gestión del inventario. Mi enfoque en la mejora continua se tradujo en una experiencia de cliente sobresaliente y un notable aumento en la eficiencia operativa.

- Impulsé un aumento del 25% en las ventas gracias a la introducción de técnicas innovadoras de preparación de café y eventos de degustación mensuales.
- Desarrollé un programa de entrenamiento para baristas que incrementó la coherencia y calidad del producto, ganando el premio local a 'Mejor Experiencia de Café' dos años consecutivos.
- Reduje los costos de insumos en un 10% mediante negociaciones con proveedores y un manejo de inventario más eficiente.
- Participé activamente en ferias de café, posicionando a Aroma Café Boutique como un líder en la industria del café de especialidad en la región.

Estas iniciativas no solo mejoraron la rentabilidad, sino que también enriquecieron la cultura del café entre los clientes y el equipo.

08/2010 - 02/2014 **Supervisor de Baristas** | **Beans & Beats Espresso Bar**

En mi rol de Supervisor de Baristas en Beans & Beats Espresso Bar, fui un elemento clave en la transformación de la tienda en un punto de referencia local para los aficionados al café. Lideré un equipo de entusiastas baristas, introduciendo innovaciones en el menú y fomentando un ambiente vibrante y acogedor.

- Orquesté la renovación del menú, introduciendo bebidas creativas que resultaron en un incremento del 30% en las ventas de especialidades.
- Implementé sesiones de cata de café, lo que incentivó la cultura del café y atrajo una comunidad de clientes leales.
- Elevé los estándares de servicio al cliente, lo que se reflejó en un incremento del 40% en puntuaciones positivas en plataformas de reseñas en línea.
- Colaboré estrechamente con proveedores locales para promover productos de temporada y de comercio justo, aumentando el reconocimiento de la marca en la comunidad.

Estas acciones no solo mejoraron notablemente la experiencia del cliente, sino que también incrementaron la visibilidad y reputación del local en un mercado competitivo.

Gestión de inventario y pedidos de suministros

Desarrollo de menús de bebidas y promociones

Capacitación y liderazgo de equipos de baristas



Referencias

Jordi Gómez Sánchez - Gerente - Café del Mar Tenerife -

j.gomez@cafedelmartenerife.es

Adriana López Ruiz - Propietaria -

Aroma Café Boutique -

a.lopez@aromacafeboutique.com

01/2008 - 07/2010 Barista | La Ristretto Lounge

Comencé mi viaje en el mundo del café como Barista en La Ristretto Lounge, un establecimiento donde el café de calidad y el servicio excepcional eran la norma. Aquí aprendí el arte del espresso y la importancia de cada detalle en el proceso de hacer la taza perfecta.

- Perfeccioné habilidades en diversas técnicas de extracción y presentación de café, ganando el premio 'Mejor Barista Novato' en mi primer año.
- Contribuí a un aumento del 15% en la retención de clientes a través de atención personalizada y recomendaciones expertas.
- Ayudé a organizar eventos semanales de arte y música, que incrementaron la afluencia de público en un 20% en horarios no pico.
- Fomenté un ambiente de aprendizaje continuo entre el personal, incrementando la eficiencia y mejorando el conocimiento del producto.

Mi dedicación al arte del café y al servicio al cliente sentaron las bases para mi carrera profesional y me apasionaron aún más por esta industria.



Voluntariados

09/2015 - Presente Voluntaria y Formadora de Barismo | Fundación Café para Todos

Comprometida con la difusión de la cultura del café y el desarrollo comunitario, colaboro activamente con la Fundación Café para Todos, donde imparto talleres de barismo para jóvenes en situación de riesgo en Tenerife. Esta experiencia me ha permitido devolver a la comunidad parte de lo recibido y fomentar el amor por una profesión que ofrece múltiples oportunidades.

- He formado a más de 150 jóvenes, proporcionándoles habilidades que mejoran sus oportunidades de empleo.
- Participé en la creación de un programa de becas para jóvenes talentosos en el campo del barismo.
- Organicé eventos de recaudación de fondos para la fundación, logrando recaudar más de 20,000 euros en donaciones.
- Implementé un programa de mentorías, conectando a jóvenes aspirantes a baristas con profesionales establecidos.

Estos esfuerzos no solo han enriquecido la vida de los beneficiarios, sino que también han ayudado a solidificar la base de la industria local del café, creando una nueva generación de baristas apasionados y capacitados.

01/2012 - 12/2013 Coordinadora de Voluntarios | EcoTenerife

Durante mis vacaciones en EcoTenerife, asumí el papel de Coordinadora de Voluntarios en una serie de proyectos ambientales centrados en la reforestación y la limpieza de playas en la isla. Esta experiencia me permitió liderar equipos y contribuir a la conservación de los bellos paisajes naturales de Tenerife, inculcando un sentido de responsabilidad ambiental en la comunidad local.

- Lideré a un grupo de 50 voluntarios en proyectos de reforestación, plantando más de 5,000 árboles en áreas dañadas por incendios forestales.
- Coordiné campañas de limpieza de playas, recogiendo más de 3 toneladas de residuos plásticos.
- Desarrollé talleres educativos sobre reciclaje y sostenibilidad para escuelas y grupos comunitarios.
- Fomenté alianzas con empresas locales para apoyar iniciativas de sostenibilidad y concienciación ambiental.

Estas actividades no solo tuvieron un impacto positivo en el entorno, sino que también fortalecieron mi liderazgo y mi capacidad para trabajar en equipo hacia objetivos comunes.