



## OBJETIVOS

Mi vocación siempre ha sido la de servir como maître en un hotel exigente en busca de la excelencia en el servicio.

Como siguiente paso natural en mi carrera, busco un puesto de camarero como segundo maître o jefe de sector en restaurante de hotel de 4\* SUP, 5\* o 5\*GL preferentemente en el área de Arona, aunque tengo vehículo propio y puedo desplazarme a toda la isla de Tenerife.

## FORMACIÓN

Gestión de Operaciones en Restaurantes  
**Escuela Universitaria de Hotelería y Turismo de Sant Pol de Mar**  
2020

Restaurant & Hotel Management  
**Higher School of Hotel Management and Tourism of Estoril**  
2013 - 2015

## IDIOMAS

Inglés - **Profesional** - C1

Español - **Nativo** - C2

Portugués - **Nativo** - C2

Francés - **Intermedio** - B1

Alemán - **Básico** - A1

## REFERENCIAS

**Referencia 1**  
Contacto referencia 1

**Referencia 2**  
Contacto referencia 2

## CONOCE MÁS SOBRE MI

Visita el siguiente código QR para conocer más sobre mi carrera, proyectos y pasiones.



# ANDRÉ GOMES

## Camarero con experiencia internacional

✉ hello@cvonline.me

☎ 666 999 333

📍 Arona, Tenerife

## MI PERFIL

Soy un camarero profesional con alto nivel de inglés, portugués y español. Cuento con más de 8 años de experiencia en servicios de sala de restaurantes, banquetes y departamentos de F&B de 2 hoteles en las islas de Tenerife y Madeira.

## EXPERIENCIA PROFESIONAL

### CAMARERO DESAYUNOS Y CENAS

05/2019 - 07/2020

#### Spring Hotel Vulcano \*\*\*\*, Playa de las Américas, Tenerife

El Hotel Vulcano es un Hotel de 4 estrellas en Playa de Las Américas, con 371 habitaciones y huéspedes principalmente alemanes y británicos. Como camarero en el servicio de desayunos mis principales funciones fueron:

- Montar y recoger mesas durante todo el servicio.
- Asistir en la Mis en Place del Buffet de desayuno continental.
- Entregar pedidos de tortillas, crêpes y otros platos calientes.
- Asistir a más de 600 huéspedes por servicio en lo que pudieran necesitar.

Por las noches formaba parte del equipo de sala del restaurante de la terraza UP para clientes VIP. Mis principales tareas centrándome en las 10 mesas asignadas fueron:

- Bienvenida a comensales, ofrecer la carta y dar recomendaciones de maridaje.
- Tomar nota de los pedidos y comunicarlas a la cocina.
- Servir bebidas, postres, platos fríos y calientes, entre los cuales arroces y pescados, desespinándolos a la vista del cliente.

En 2020, el índice de satisfacción del restaurante en Reviewpro mejoró de 4 a 4.5/5.

### CAMARERO JEFE DE RANGO

01/2017 - 02/2019

#### Reid's Palace\*\*\*\*\*, Funchal, Madeira

El hotel Reid's Palace es un hotel boutique de 5 estrellas con una capacidad máxima de unos 330 huéspedes y con 5 restaurantes. Durante mis 2 años trabajé primero como camarero y camarero jefe de rango en el Ristorante Villa Cipriani. Con 12 mesas a cargo por servicio y un menú de 60 platos y una carta de más de 100 vinos, mis principales funciones fueron:

- Bienvenida y entrega de cartas con recomendaciones y plato del día.
- Funciones típicas de sommelier, recomendando maridajes.
- Servicio de comida y bebida incluyendo desespinado de pescados frescos.

Durante mi período en el Reid's Palace, tube el honor de recibir más de 100 reseñas donde los huéspedes mencionaban explícitamente mi nombre y agradeciendo el servicio prestado.

### CAMARERO DE MESAS

05/2015 - 11/2016

#### Cabana Fresca

Restaurante de comida internacional con foco en cocina italiana situado frente a la Praia dos Pescadores de Albufeira, en la costa del Algarve. Como camarero tanto del servicio de comidas como de cenas, fui parte de un equipo de 4 camareros/as encargados del servicio de comidas y bebidas para un total de 60 mesas.

### CAMARERO DE MESAS Y BARMAN

09/2014 - 05/2015

#### The New Conservatory, Leeds, Reino Unido

Durante mis estudios en la ESHTe, realicé un semestre de estudios en el Reino Unido, donde trabajé como Barman y camarero en un Pub del centro de Leeds.

- Tomar ordenes, servir comida y bebida en la barra y cobranza.
- Montar y desmontar mesas durante el servicio.

El principal reto fue memorizar la carta de más de 300 ref. de cervezas, vinos y cocktails.

### CAMARERO EN BANQUETES

Fecha de inicio - Fecha de fin

#### Banquetes en el area de Lisboa y Estoril

Compaginé mis estudios con el trabajo de camarero en banquetes y eventos de todo tipo desde casamientos hasta eventos corporativos. Participé en la organización de más de 60 eventos como camarero en lugares desde jardines al aire libre como palacios del siglo XVI. Mis principales tareas fueron:

- Montaje de mesas en diferentes formaciones y limpieza al termino del evento.
- Servicio de comida y bebidas en banquetes de entre 100 y 300 comensales.