



CURRICULUM VITAE

FORMACIÓN:

- Actualmente cursando Grado de Economía. Universidad Rey Juan Carlos. Campus Vicalvaro
- Técnico Superior de restauración cursado en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid 2006/ 2009

Formación complementaria:

- Nivel inglés: medio/alto
 - Nivel aproximado: C1
- Cursos de verano en Inglaterra y Canadá
- Informática: Nivel medio
 - MOS Certificate: Word y Excel
- Carnet manipulador de alimentos 2008
- Carnet de conducir A1 y B

EXPERIENCIA:

- Universidad Rey Juan Carlos 09/2011- Actualmente Becario Decanato
Subdelegado 3ºEconomía
- Sirius Comunicación 09/2011- 10/2011 Secretario Worldskills
- EDT, Eventos 04/2011- 06/2011 Dpto. Producción
Proyecto: Spainskills '10
- Camarero extra en distintos establecimientos de restauración de Madrid.
- Restaurante Kitchen Stories 03/2009- 07/2009 Encargado
- Arrocería Imperial 01/2009- 06/2009 Practicas
- Catering Imperial 2007- 2010 Camarero
- Air Pack Express 02/2008- 08/2008 Supervisor de Handling
- Velazquez catering 03/2007- 08/2007 Encargado
- Restaurante Boggo 02/2007- 03/2007 Camarero
- E.T.T. Recosem 05/2005- 2009 Camarero
- Grupo Arturo Cantoblanco 03/2005- 05/2005 Aprendiz Camarero

ACTIVIDADES PRE-PROFESIONALES:

- 2º Clasificado en el II Campeonato de Jefes de Sala. Feria del Gourmet 2010
- **Nombrado uno de los 100 jóvenes promesas del futuro por la revista Capital (Junio 2009)**
- Campeón de España en el concurso Skills 35 de Restaurante y Bar y **medalla a la excelencia en WorldSkills Calgary, Canadá 2009**
- **Campeón concurso internacional de capitanes de sala S XXI, Méjico 2008**
- Finalista Concurso "Barístas Marcilla 2009"
- Maitre Revelación del año 2008 de España
- Participación en distintas ferias como ponente y haciendo demostraciones