CURRICULUM VITAE

MARIO ANDRIES

Profesional de hospitalidad de alto nivel. De los hoteles 5★ del Mediterráneo a las mesas privadas de Israel — *sala, vino, protocolo y formación*. El CV completo, puesto a puesto.

- 35+ AÑOS DE OFICIO
- 7 PAÍSES · 2 CONTINENTES
- 7 IDIOMAS
- ESTÁNDARES LHW

PERFIL

Persona de carácter dinámico y orientación al cliente. Vocación de servicio de calidad hecho a medida, cuidando los pequeños detalles que transforman una experiencia.

IDIOMAS

Español · Inglés · Italiano · Francés · Rumano · Ruso · Griego

HABILIDADES TÉCNICAS

- A&B Manager
- Maître
- Sommelier
- Coctelería
- Eventos VIP
- Formación de equipos
- Servicio de habitaciones
- Protocolo y discreción

HABILIDADES HUMANAS

- Liderazgo en entornos multiculturales
- Comunicación en siete idiomas
- Resolución de conflictos
- Adaptabilidad y multitarea bajo presión
- Atención al detalle

CONTACTO

contacto@marioandries.com

+34 634 00 03 04

LinkedIn

Benidorm · Costa Blanca

EXPERIENCIA LABORAL

TRAYECTORIA COMPLETA

2019 — Hoy

JEFE DE SECTOR

Asia Gardens Hotel & Thai Spa · A Royal Hideaway · Finestrat, Alicante

5★ · THE LEADING HOTELS OF THE WORLD

- Ejecución cualificada, autónoma y responsable del servicio y venta de alimentos y bebidas.
- Preparación de las áreas de trabajo para el servicio, asegurando eficiencia y calidad en cada detalle.
- Atención directa al cliente, elevando la experiencia con cada interacción.
- Logística de servicio: transporte de suministros y equipos manteniendo el flujo de operaciones sin interrupciones.
- Supervisión y control de los bienes y objetos de uso de la sección bajo estándares LHW.
- Montaje, servicio y desmontaje de eventos especiales, incluidos actos corporativos.
- Trabajos a la vista del cliente: flambear, cortar y trinchar, añadiendo espectáculo al servicio.
- Asesoramiento al cliente sobre composición y preparación de los distintos productos.
- Gestión de facturación y cobro, asegurando transacciones fluidas y precisas.

2019

RESTAURANT MANAGER

Restaurante Fábrica de Cerveza SEIDEL · Albir, Alicante

- Gestión integral de sala y cocina, garantizando alta calidad y rendimiento en todas las operaciones.
- Organización del personal: asignación de tareas, turnos y autorización de vacaciones.
- Supervisión del montaje de salones para eventos, congresos y actos según el departamento comercial.
- Control del servicio y atención al cliente en eventos y en el servicio regular de desayuno, bar y restaurante.
- Facturación diaria de eventos y consumos, gestión de sistemas y arqueo de caja.
- Recepción y acomodo de la clientela, asesoramiento de producto y toma de pedidos.
- Control de bodega, previsión de necesidades y pedidos a proveedores seleccionados.
- Definición y propuesta de precios de bebidas a la dirección, asegurando competitividad y rentabilidad.
- Responsabilidades de gestión ambiental e iniciativas de mejora continua.

2017 – 2019

JEFE DE EQUIPO

Mariano's 24h Snack-Bar · Benidorm, Alicante

- Liderazgo de un equipo multicultural y multilingüe en un entorno acelerado de 24 horas.
- Multitarea y respuesta rápida bajo presión, garantizando fluidez durante los picos de demanda.
- Gestión de jornadas extensas: noches, fines de semana y festivos, manteniendo energía y compromiso.
- Supervisión de todos los aspectos de la operación de un local abierto las 24 horas.
- Fomento de un ambiente colaborativo que integraba la diversidad cultural y lingüística del equipo.

2017

RESTAURANT MANAGER

Hotel Flash · Benidorm, Alicante

- Supervisión general de todas las unidades del departamento de restauración.
- Cumplimiento de las normas de seguridad e higiene alimentaria.
- Control de la limpieza de los espacios de servicio.
- Gestión del personal y establecimiento de turnos de trabajo.
- Solicitud de material y alimentos para el correcto desarrollo de los servicios.
- Atención especializada a clientes VIP, asegurando experiencias exclusivas.
- Supervisión de inventarios y del estado de mobiliario, vajilla y cubertería.
- Control de calidad y presentación de la comida según los estándares del hotel.
- Planificación de recursos (personal, material y equipo) según el pronóstico de ocupación.

2015 – 2017

RESTAURANT MANAGER

Restaurante Club Náutico Marina Greenwich · Campomanes, Altea, Alicante

- Gestión integral de sala y cocina, supervisando el equipo y las funciones de servicio.
- Organización del personal: distribución de turnos y autorización de vacaciones.
- Supervisión del montaje de salones para eventos, congresos y actos.
- Control del servicio y la atención al cliente en eventos y servicio regular.
- Facturación diaria, gestión de sistemas y cuadre de caja.
- Recepción de clientes, asesoramiento de producto y gestión de peticiones.
- Control de bodega y planificación de necesidades según stock y eventos futuros.
- Definición y propuesta de precios de bebidas a la gerencia.
- Responsabilidad ambiental e iniciativas de mejora.

2014 — 2015

KEY ACCOUNT MANAGER (KAM)

AZZAVALI S.L · Lavazza España · Benidorm, Alicante

- Gestión de nuevas cuentas y relaciones con clientes establecidos, fortaleciendo fidelidad y crecimiento.
- Captación de nuevos clientes y manejo eficiente de las cuentas con soluciones personalizadas.
- Coordinación de logística y distribución: planificación de rutas, almacén y transporte.
- Impartición de cursos de arte-café, promoviendo el conocimiento del producto.
- Montaje, mantenimiento, reparación y programación de máquinas de café en grano y cápsula.

2014

RESTAURANT MANAGER & JEFE DE ZONA

Parques Terra Mítica e Iberia Park · Benidorm, Alicante

- Supervisión de tres puntos de trabajo (heladería, chiringuito y restaurante brasería) dentro de un conjunto de puntos autónomos.
- Enlace continuo entre la empresa arrendadora y los autónomos arrendatarios.
- Administración operativa: inventarios, pedidos y diseño de horarios de todo el personal.
- Seguimiento de los factores críticos para alcanzar los objetivos de venta.
- Desarrollo de competencias de liderazgo y gestión proactiva del personal.

2013 — 2014

CAMARERO DE HOTEL Y EVENTOS

Hotel Palm Beach e Iberia Village · Benidorm, Alicante

HOTEL 4★

- Planificación, organización y ejecución de eventos en un hotel de 4 estrellas durante la temporada de invierno.
- Atención a una clientela internacional (inglesa, española y francesa), adaptando el servicio a cada cultura.
- Coordinación de eventos públicos en colaboración con otros departamentos.

2011 — 2013

JEFE DE SECTOR

Parques Terra Mítica e Iberia Park · Restaurante Mar de Sierra Cortina · Benidorm, Alicante

- Dirección de la apertura de Iberia Park y del Restaurante Mar de Sierra Cortina, con un nuevo concepto dentro de Terra Mítica.
- Coordinación de un equipo recién formado, enfocado en desarrollo de habilidades y cohesión.
- Temporada de resultados sobresalientes, culminada con un curso de formación para el equipo.
- Dirección de un servicio exclusivo en ambiente mediterráneo para clientela nacional e internacional.
- Gestión de expectativas del cliente con un servicio personalizado, construyendo fidelidad.

2011

DIRECTOR DE A&B · CAMARERO Y BARMAN PRINCIPAL

Crowne Plaza Hotel Airport Madrid · IHG

HOTEL 4★

- Ascenso rápido desde camarero hasta Director de Alimentación y Bebidas.
- Responsabilidad total del sector de A&B de un hotel de 4 estrellas, supervisando todas las operaciones.
- Dirección de un equipo diverso con foco en la excelencia del servicio.
- Implementación de estrategias innovadoras para mejorar eficiencia y calidad del servicio.

2010

BARTENDER

British Pub Big Ben · Playa d'en Bossa, Ibiza, Islas Baleares

- Servicio de barra profesional en un ambiente vibrante y festivo de un pub británico.
- Atención a una clientela internacional, adaptando el servicio a cada nacionalidad.
- Gestión eficiente de altos volúmenes de pedidos en un entorno de alto ritmo.

1991 — 2009

+18 AÑOS DE OFICIO INTERNACIONAL

Rumanía · Italia · Grecia · Israel

- Formación de base e inicio del oficio en sala y bar.
- Consolidación de experiencia operativa entre hoteles, restaurantes de alta gama y complejos turísticos.
- Aprendizaje del estándar europeo de servicio en sus raíces, con rotación entre barra, sala, dirección de servicio y gestión de A&B.

EDUCACIÓN Y CERTIFICACIONES

FORMACIÓN

2025–26 · 150 h

Inteligencia Artificial y Ciberseguridad · Programa GDPYMES

Universidad San Jorge · Teleformación · NextGenerationEU

Programa intensivo financiado por la UE bajo NextGenerationEU, sobre cómo la IA y la ciberseguridad transforman la operativa de PYMES de servicios.

2017

Certificado Escuela MasterChef

Escuela de Cocina Online MasterChef · dirigida por Jordi Cruz

Programa intensivo en técnicas culinarias, preparación y presentación de platos, con foco en alta cocina y creación de experiencias gastronómicas.

2020 · 20 h

Tratamiento y gestión de quejas y reclamaciones

Teleformación · Barcelona

Tratamiento de quejas y sugerencias, gestión de reclamaciones presenciales y telefónicas, y procedimientos por vía judicial.

2020–21 · 10 h

Protección de Equipos en la Red

Teleformación · Zaragoza

Fundamentos de seguridad en la red: malware, antivirus, firewalls, detección de intrusos y actualización de software.

2020 · 60 h

Inglés Profesional para Turismo

Teleformación · Madrid

Gestión y comercialización de servicios turísticos en inglés, prestación de información turística y atención al cliente del sector.

2011

Diploma Pinker Professional

Centro Santi Santamaría · Madrid

Formación culinaria avanzada combinando teoría online y prácticas en cocina de restaurante de hotel, bajo supervisión de chefs profesionales.

2013

DISC · Perfil de Comportamiento

ENEAS Consultores · versión Management

Evaluación Success Insights de las cuatro dimensiones de la conducta, aplicada a la mejora de habilidades de gestión y liderazgo.

1991 — 1995

Bachillerato en Restauración

Colegio especializado en Restauración · Rumanía

Técnicas de restauración, recetas tradicionales e internacionales, ciencia de los alimentos (microbiología, bioquímica e higiene) y control de calidad.

Formación complementaria

Asesor Financiero y Agente de Seguros

A.I.G. "Life" · E.C.G Grupo · Interamerican L.T.D

Estrategias de captación de contratos, asesoramiento financiero personalizado y gestión de relaciones con clientes en productos de seguros, inversión y ahorro.