

Jose Arias Benítez

Fecha de Nacimiento : 09.10.1983

 (+0034) 717772009

 Joseariasbenitez@outlook.es

Dinámico, autonomo
Optimista e Imaginativo.

Experiencias Profesionales

Casagrand Luxury Suites-Luxury Apartments-Barcelona.

Departamento de Récepción Febrero. 2023 – Febrero 2024(1 año)

Administración: Reservas, check in, check out, contabilidad.

Servicio clientes: Acogida de los clientes, proveedores, gestión de la explotación.

Organización de departamentos(botones y pisos)

Eventos : organización de grupos

Hotel Neri Relais & Chateaux & The Wittmore - Barcelona.

Jefe de departamento de reservas de ambas explotaciones .

Reservas – Octubre 2021- febrero 2022 .

Creación de estándares y modificación de procedimientos : Unificación de « check lists » de una manera asertiva, proactiva y eficaz para la optimización de recursos .

Formaciones de ambos equipos y propiedades para la unificación de procedimientos .

Entorno a venda y comercialización de los dos hoteles .

Hotel Neri Relais & Chateaux & The Wittmore - Barcelona.

"Night manager" de ambas explotaciones.

(A partir del primer año en Animua s.a; Empecé a ejercer este rol, no fue hasta 01-06-2016. Que se actualizó Mi cambio de categoría .

Recepción – octubre 2016 – octubre 2021.

Creación de estándares y modificación de procedimientos : Unificación de

« check list » de una manera asertiva, proactiva y eficaz para la optimización De recursos .

Formaciones de ambos equipos y propiedades para la unificación de procedimientos .

Administración : reservas, check in, check out, contabilidad.

Servicio clientes : acogid de los clientes, proveedores.

Eventos: organización de grupos, salas de reuniones y servicio de catering.

Resolucion de conflictos: (reservas, logística, oficina)

Aparthotel ADAGIO Aéroport de Genève - Thoiry - Francia

•Recepción – Febrero 2015-Enero 2016 (11 meses)

•Gestión de la contabilidad del restaurante Léon de Bruxelles.

Administración : reservas, check in, check out, contabilidad.

Servicio clientes : acogid de los clientes, proveedores.

Eventos: organización de grupos, salas de reuniones y servicio de catering.

Resolucion de conflictos: (reservas, logística, oficina)

HÔTEL PARK & SUITES - Maisons Laffitte - Paris – Francia

Departamento de Récepción Nov. 2011 – Octubre 2012 (1 año)

Administración : Reservas, check in, check out, contabilidad.

Servicio clientes : acogida de los clientes, proveedores

Eventos : organización de grupos, salas de reuniones y servicio de catering

Resolución de conflictos(reserva, logística, oficina)

HOTEL IBIS BARCELONA - GROUPO ACCOR - Barcelona

Departamento de Recepción. Administración : reservas, check in, check out, contabilidad.

Servicio clientes : Acogida de los clientes, proveedores.

Eventos: organización de grupos, salas de reuniones y servicio de catering.

Resolucìon de conflictos: (reservas, logística, oficina) .

Operaciones comerciales : Acciones en España y Francia para idealizar a potenciales clientes. participación de reuniones mensuales para mejorar la estrategia de la marca.

COMPÉTENCIAS

Linguísticas

Español : nativo

Catalán : nativo

Inglés : Profesional.

Informáticas

Pack office .

Word, Excel, Powerpoint

Pack hotelero.

Tars , opera , protel ,citrix.

INTERESES

Lectura

Ciencias Sociales y humanas

Deportes

Escalada, fútbol y Running.

Cine

Gastronomicos.

OTRAS EXPERIENCIAS

Curso en sommelier.

Stage de degustación whisky

Curso de Barista

Elaboración et identificación

De un sistema integral de calidad

Para las maquinas de café.

FORMACIÓN

Técnico superior en Restauración - Girona .Escola D`Hosteleria i Turisme Sant Narcís.

Management, Técnicas de de Restauración, Marketing 2005 – 2007

Técnicas culinarias: Creación de la oferta gastronómica.

Logística /Servicio cliente : Gestión del producto y atención al cliente.

Gestión administrativa : Planificación del presupuesto.

Marketing y comunicación : Gestión de la oferta gastronómica, promoción y publicidad del producto final creado.

RESTAURANTE MOSAIC – Barcelona

Asistente de chef Enero 2008 (5 meses)

Responsable del servicio, acogida de los clientes.

Elaboración de cartas mensuales, cocina de mercado.

STAGE HOTEL CLARION - Paris - Francia

Asistente de Maître de hotel, departamento de banquetes 2006

Organización de banquetes y eventos.

FITUR IFEMA SALON De TURISMO – Madrid

Cocinero y Camarero de la delegación Catalana- 2006

IES EDUCEM - Barcelona – España

Bachillerato Economico & Social, 2004

Curso en sommelier.
Stage de degustación whisky
Curso de Barista
Elaboración et identificación
De un sistema integral de calidad
Para las máquinas de café.