

RAUL FAVIN SANTOS

07/03/1997

Rincón de la Victoria, Málaga

Número de teléfono 614723079

raulfavin@hotmail.com

[linkedin.com/in/raul-favin](https://www.linkedin.com/in/raul-favin)

<https://www.raulfavin.com/>

PERFIL

Bartender y Camarero entusiasta y profesional con más de 5 años de experiencia en restaurantes, hoteles y bares de alto nivel. Titulado en Gestión Hotelera y con múltiples certificaciones en Mixología y Gestión de Hospitalidad. Apasionado por ofrecer un servicio excepcional, crear experiencias memorables para los clientes y continuar el crecimiento profesional dentro del sector de la hospitalidad. Reconocido por sólidas habilidades interpersonales, creatividad detrás de la barra y un alto nivel de profesionalismo.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

Jefe de Mixología /Supervisor de Bar

Glen Royal Hotel – Maynooth, Irlanda | Feb 2024 – Abr 2026

Responsable de la creación y preparación de cócteles, incluidas recetas de autor. Servicio de bar, vino, cerveza y café (formación como barista). Gestión de cobros y garantía de un servicio de alta calidad para los clientes. Responsable de caja, control de inventario y Formación de nuevo personal.

Bartender / Camarero

Fitzpatrick Castle Hotel – Dublín, Irlanda | Abr 2024 – Oct 2024

Prestación de servicio profesional en mesas y barra en un entorno hotelero de alta demanda. Responsable de la recepción de clientes, servicio de alimentos y bebidas, mise en place y gestión de pagos.

Supervisor / Bartender

Hotel Laghetto – Porto Alegre, Brasil | Nov 2018 – Abr 2020

Gestión de apertura y cierre de bar, control de stock de bebidas y solicitudes de room service. Preparación de cócteles clásicos IBA y servicio en bodas y eventos formales con servicio de plata.

Camarero

Bistrô Pimenta Rosa – Porto Alegre, Brasil | Oct 2020 – Dic 2023

Servicio de mesa de alto nivel y asesoramiento sobre el menú. Especializado en maridaje de vinos y relaciones con los clientes.

EDUCACIÓN

Grado en Gestión Hotelera

Centro Universitário Senac – Porto Alegre | Feb 2019 – Dic 2022

Equivalente a NFQ Nivel 6. Enfoque en gestión hotelera, recursos humanos, turismo, organización de eventos y servicio de alimentos y bebidas.

Curso Profesional de Camarero

Centro Universitário Senac – Porto Alegre | Jul 2018

Atención al cliente, normas de higiene, presentación de alimentos y técnicas básicas de coctelería.

Curso de Microsoft Excel

Centro Universitário Senac – Porto Alegre | Jul 2022 – Ago 2022 Diseño de hojas de cálculo, análisis de datos y aplicación de fórmulas.

Técnicas Avanzadas de Mixología

Art Flair – Porto Alegre | Ago 2022

Especialización en mixología molecular, teoría del cóctel y presentación. Reconocido por la creación de un cóctel original.

Curso Intensivo de Bartender

Entertainment School – Río de Janeiro | Jul 2023

Formación integral en coctelería, operación de bar y atención al cliente.

HABILIDADES

- Excelente atención al cliente y estándares de hospitalidad.
- Amplio conocimiento de cócteles, vinos y cervezas (locales e internacionales).
- Liderazgo de equipos y capacidad de formación.
- Experiencia como barista y manejo de caja.
- Excelentes habilidades de comunicación y multitarea.
- Idiomas: Portugués (Nativo), Inglés (Fluido) C1, Español (Básico).