

ALEXIA RUBALCAVA

MAGDUB

Avenida del Talgo Nº174
Aravaca, Madrid, 28023

699771102
alexiarubalcava@gmail.com



RESUMEN

Directiva de gestión turística, con experiencia en empresas de restauración organizada, hotelería y sector servicios. Experiencia en contacto con el cliente y con gestión de cuentas de ventas de compañía. Experiencia en empresas internacionales de primer nivel y altos estándares de calidad tanto en las operaciones como el servicio y producto final ofrecido al cliente.

HISTORIAL LABORAL

- 10/2015 — 06/2018** **Brand and Event Manager**
La Chelinda, Grupo Beer and Food — Madrid
Responsable de la implantación y desarrollo de la enseña a nivel nacional.
Captación y coordinación de los eventos de la marca.
Relaciones públicas: promover la imagen de la enseña, coordinación y desarrollo de estrategias de comunicación.
Marketing: desarrollo de campañas de publicidad, estrategias de fidelización del cliente y supervisión de redes sociales de la marca.
Dirección de operaciones e incorporación de nuevos procesos en la red de franquicias.
- 06/2015 — 10/2016** **Alimentos y Bebidas: Hostess**
Hotel Villa Magna — Madrid
Recepción y reservas de los clientes.
Conocimiento de los departamentos de Alimentos y Bebidas, (Room Service, Banquetes, Restaurante y Bar).
Atención a clientes VIP, buscando siempre la satisfacción del cliente.
Gestión y trabajo en equipo.
Programación y planificación de eventos en los distintos outlets del hotel.
Elaboración de planes de coordinación y ejecución de los mismos.
Elaboración de cartas y propuestas gastronómicas.
- 11/2012 — 10/2014** **Supervisor de Alimentos y Bebidas**
Hotel Four Seasons — Sydney
Supervisión del equipo del restaurante del hotel.
Responsable de la correcta y eficiente ejecución de las tareas del equipo.
Responsable de coordinar la atención de las necesidades del cliente.
Alto conocimiento de toda el área de alimentos y bebidas del hotel.
Supervisar los turnos de comida y cena del restaurante.
Atención a clientes VIP.
Manejo de funciones de hostess: MICROS, ResPACK.
- 02/2008 — 08/2011** **Coordinador de Eventos**
Hacienda Puerta Grande — México
Comunicación directa con el cliente para conocer sus necesidades y toda la información para darle el evento deseado.
Analizar la información de cliente para la aportación de nuevas ideas y soluciones.
Creación de presupuestos.
Coordinación de logística y organización antes, durante y después del evento.
Negociación con proveedores.
Supervisión de todos los detalles durante el evento.

Evaluación del resultado final del evento.

06/2008 — 07/2008

Departamento de Alimentos y Bebidas: Trainee

Hotel Camino Real Santa Fe — México

Entrenamiento en el área de banquetes, conocimiento de los distintos procedimientos del área.

Asistente del director de alimentos y bebidas.

Creación de manuales de operación de los distintos outlets del departamento.

Prácticas dentro del área de cocina de banquetes.

06/2007 — 08/2007

Program Assistant

Leysin American School — Leysin

Preparación y Coordinación de distintas actividades del SIS Program.

Organización de eventos.

Desarrollar habilidades de liderazgo.

FORMACIÓN

Sep 2014

Máster en Administración de Empresas: International Hotel Management

Blue Mountains International Hotel Management School, BMIHMS — Sydney, Australia

Hotelería Internacional

Mayo 2012

Licenciatura: Administración Turística

Universidad Anáhuac México Norte — México

Administración Turística

Ago 2010

Intercambio Academico : Turismo

Universidad Antonio de Nebrija — Madrid , España U.A

INFORMACIÓN PERSONAL

NIE: Y1608157B

DIPLOMAS

Management Training Workshop. 2014

Sydney Campus Blue Mountains International Hotel Management School (BMIHMS). Sydney, Australia.

Food & Beverage Training. 2013

Leura Campus Blue Mountains International Hotel Management School (BMIHMS). Leura, Australia.

RSA “Responsible Serving of Alcohol” 2013

NSW Government, Sydney Australia.

Liderazgo. 2008

Walt Disney World Resort. Orlando, Florida. E.U.A.

APTITUDES

Emprendedor

Solución de conflictos

Liderazgo de equipos

Análisis y asesoramiento de

clientes

Desarrollo de personal

Enlace de equipos

Gestión de proyectos

Amplio conocimiento sobre alimentos y bebidas

Experiencia en catering y eventos

REFERENCIAS

Referencias a solicitud

IDIOMAS

Inglés Experto