



Gaspar
Andrés García

CONTACTO

Nacionalidad: Española

Sexo: Masculino



España



profesorhosteleria@gmail.com



(+34) 654895166



www.profesorhosteleria.com

www.formacionsepe.com

www.knowinit.com

www.deleitae.es

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/profesorhosteleria/>

SOBRE MÍ

Profesor de hostelería y turismo (disponibilidad nacional): Formación profesional ocupacional (certificados de profesionalidad), continua y/o bonificada. Orientador, asesor y evaluador de competencias profesionales. Modalidad presencial, mixta y teleformación o formación online.

EXPERIENCIA LABORAL

06/10/2006 - ACTUAL

Experto Docente (10500 horas): Familia Profesional Hostelería y Turismo.

*Centros pertenecientes al Servicio Público de Empleo Estatal www.sepe.es

Certificados de Profesionalidad:

HOTR0308 Operaciones Básicas de Catering.

HOTR0108 Operaciones Básicas de Cocina.

HOTR0208 Operaciones Básicas de Restaurante y Bar.

HOTR0508 Servicios de Bar y Cafetería.

HOTR0608 Servicios de Restaurante.

HOTR0209 Sumillería.

HOTR0409 Gestión de Procesos de Servicio en Restauración.

España

01/02/2010 - ACTUAL

Profesor en Modalidad Presencial y Teleformación de Formación Profesional Ocupacional y Continua Bonificada (4500 horas)

Centros Integrados y Colaboradores del Servicio Público de Empleo Estatal de Formación Ocupacional

Webs Referencias: www.eslaformacion.com www.cdmformacion.com www.mfdformacion.es www.excellence-innova.com www.colonformacion.com www.fuencillana.es www.algconsultores.es www.escuelascampesinas.org www.derivalya.es www.cruzroja.es www.santamarialareal.org www.colegiosangabriel.es www.cdmformacion.com www.solucioneseducacion.com www.centropitagoras.es www.fococonsultores.es www.gruposystem.com

15/10/1998 - ACTUAL

Camarero de Sala. Maître, Sumiller, Barman-Bartender, Barista.

Hoteles, Restaurantes, Cafeterías y Bares.

Planificación, ejecución y supervisión de los diferentes tipos de servicio.

Excelencia en la calidad del servicio y atención al cliente.

Hoteles: www.westinpalacemadrid.com; www.nhhoteles.es; www.villamagna.es; www.derbyhotels.com/es; www.buenamor.net; www.hotelalbayzindelmar.com; www.ac.hotelsearch.com; <http://es.solmelia.com>; www.ichotelsgroup.com; www.miguelangelhotel.com

Restaurantes: www.casinodemadrid.es; www.casinogramadrid.es; www.gobolem.com

EDUCACIÓN Y FORMACIÓN

15/09/1998 - ACTUAL

Técnicos Especialista en Hostelería y Turismo. Sumillería. Enotecnia. Formador Ocupacional On Line.

Escuela Superior de Hostelería y Turismo Madrid. C.R.F.P.O. Hotel Escuela Bellamar e Industrias Ali

Técnico Superior Hostelería y Turismo: Tecnología; Técnicas de Comunicación; Seguridad e Higiene; Legislación Laboral; Organización Empresarial e Inglés de Hostelería.

FP II-Grado Superior. Certificado de Profesionalidad Nivel 3.

11/09/2006 - ACTUAL

Tutor de Empresa On Line; Proyectos Europeos de Formación; Metodología Didáctica; Formación Transversal y Cursos de Perfeccionamiento Técnico.

Centros de Referencia Nacional de la Familia Profesional de Hostelería-Turismo, Actividades Cultura

Desarrollo de Personas y Organización; Proceso Enseñanza-Aprendizaje; Medios Didácticos; Seguimiento Formativo; Pruebas de Evaluación; Innovación y Actualización Docente y Tutorización.

Certificado de Profesionalidad Nivel 3; Diplomas; Certificados.

COMPETENCIAS DE IDIOMAS

LENGUA(S) MATERNA(S): Español

Portugués.

Comprensión auditiva B1	Comprensión lectora B1	Producción oral A1	Interacción oral A2	Expresión escrita A1
--------------------------------------	-------------------------------------	------------------------------	-------------------------------	--------------------------------

Inglés.

Comprensión auditiva B1	Comprensión lectora B1	Producción oral A2	Interacción oral A2	Expresión escrita A2
--------------------------------------	-------------------------------------	------------------------------	-------------------------------	--------------------------------

COMPETENCIAS RELACIONADAS CON EL EMPLEO

Competencias relacionadas con el empleo

* Planificación y herramientas grupales para establecer objetivos y metas.

* Tutorización de prácticas profesionales en empresas de alta categoría y gestión de recursos para la posterior inserción laboral.

COMPETENCIAS ORGANIZATIVAS

Competencias organizativas

* Organización y puesta a punto del aula teórico-práctica para su optimización.

* Capacidad de trabajo y liderazgo de equipos.

COMPETENCIAS INTERPERSONALES Y DE COMUNICACIÓN

● **Competencias interpersonales y de comunicación**

- * Capacidad de comunicación, por la amplia experiencia comercial y atención al público.
- * Resolución de conflictos en el grupo, excelencia en las relaciones interpersonales y adaptabilidad multicultural.
- * Fomento de la comunicación no verbal, empatía y asertividad.

COMPETENCIAS DIGITALES

Experiencia en teleformación entornos virtuales docentes tipo moodle | Mecnografía, nivel avanzado | Aula Virtual | Mensajería instantánea y videoconferencia | Competencias sociales, personales y autodidactas | Redes sociales | Wordpress, SEO, Analytics, Mailchimp.