

NOMBRE APELLIDO APELLIDO

MESERO DE RESTAURANTE

tu.correo@email.com • 300 000 0000 • Ciudad, Colombia

linkedin.com/in/tu-usuario

PERFIL PROFESIONAL / RESUMEN

Mesero con 3 años de experiencia en restaurantes de alto volumen y un hotel de cuatro estrellas. Atiendo hasta 12 mesas por turno con manejo de comandas digitales y protocolo de servicio. Conocimiento de maridaje básico y manipulación de alimentos certificada. Busco un cargo en un restaurante con carta de autor.

EXPERIENCIA LABORAL

Mesero <i>Restaurante Andrés Carne de Res — Chía</i> - Atiendo entre 10 y 12 mesas por turno en fines de semana con más de 300 comensales. - Aumenté la venta de bebidas y postres de mi sección un 22 % con sugerencias activas. - Cero quejas formales de servicio en 20 meses, según el registro del restaurante.	Abril 2023 - Actualmente
Auxiliar de servicio <i>Hotel Estelar La Fontana — Bogotá</i> - Apoyé el servicio de desayuno buffet para 150 huéspedes diarios bajo el protocolo de la cadena. - Montaje y servicio de eventos corporativos de hasta 200 personas.	Enero 2022 - Marzo 2023

EDUCACIÓN Y FORMACIÓN

SENA, Bogotá Técnico en servicios de mesa y bar	Enero 2022
---	-------------------

HABILIDADES Y COMPETENCIAS

Servicio a la mesa • Manejo de comandas digitales • Atención de alto volumen • Manipulación de alimentos • Montaje de mesas • Protocolo de servicio • Venta sugestiva • Maridaje básico • Manejo de quejas • Trabajo por turnos • Inglés básico

CERTIFICACIONES Y CURSOS

Manipulación de alimentos — Secretaría de Salud, vigente 2026 • Servicio al cliente en restaurantes — SENA, 2023