

INFORMACIÓN PERSONAL

Gaspar Andrés García



 (España)

 +34 654895166

 profesorhosteleria@gmail.com

 [Wep Personal: www.profesorhosteleria.com](http://www.profesorhosteleria.com)  Socio Fundador: www.formacionsepe.com

FUNCIÓN

Orientador, Asesor y Evaluador de Competencias Profesionales Laborales. Profesor de Formación Ocupacional y Continua Bonificada o Privada en Hostelería y Turismo tanto en Modalidad Presencial y Teleformación a Nivel Nacional.

EXPERIENCIA PROFESIONAL

06/10/2006–presente

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

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

Certificados de Profesionalidad:

HOTR0308 Operaciones Básicas de Catering.

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.

01/02/2010–presente

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 y en Tripartita: <https://www.fundae.es>

Webs Referencias: www.eslaformacion.com; www.cdmformacion.com; www.mfdformacion.es; www.excellence-innova.com; www.colonformacion.com; www.fuenllana.es; www.algconsultores.es; www.escuelascampesinas.org; www.derivalya.es; www.cr.uzroja.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–presente

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.casinogranmadrid.es; www.gobolem.com

EDUCACIÓN Y FORMACIÓN

15/09/1998–presente

Técnicos Especialista en Hostelería y Turismo. Sumillería.

FP II-Grado Superior.
Certificado de

Enotecnia. Formador Ocupacional On Line.

Profesionalidad Nivel 3.

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

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

11/09/2006–presente

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

Certificado de Profesionalidad Nivel 3; Diplomas; Certificados.

Centros de Referencia Nacional de la Familia Profesional de Hostelería-Turismo, Actividades Culturales- Recreativas y Químicas. Web: www.sepe.es

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

COMPETENCIAS PERSONALES

Lengua materna Español

Lenguas extranjeras

	COMPRENDER		HABLAR		EXPRESIÓN ESCRITA
	Comprensión auditiva	Comprensión de lectura	Interacción oral	Expresión oral	
catalán/valenciano	B1	B1	A2	A2	A2
Portugués.	B1	B1	A2	A1	A1
Inglés.	B1	B1	A2	A2	A2

Niveles: A1 y A2: usuario básico - B1 y B2: usuario independiente - C1 y C2: usuario competente
Marco común Europeo de referencia para las lenguas - Tabla de autoevaluación

Competencias comunicativas

- * 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 de organización/gestión

- * Organización y puesta a punto del aula teórico-práctica para su optimización.
- * Capacidad de trabajo y liderazgo de equipos.

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 digitales

AUTOEVALUACIÓN				
Tratamiento de la información	Comunicación	Creación de contenido	Seguridad	Resolución de problemas
Usuario competente	Usuario competente	Usuario competente	Usuario competente	Usuario competente

Competencias digitales - Tabla de autoevaluación

- *Posicionamiento y gestión de la publicidad en Google, Yahoo y Bing. SEO.
- *Sistemas y nuevas tecnologías de aplicación a la hostelería.