NICHOLAS HOLDEN GOIC

teléfono: (+56 9) 97940607

Dirección: Agustinas 1850 dep 305 B - Santiago

e-mail: Nicholden@hotmail.com

**PERFIL**

Administrador hotelero, sommelier y docente, con mas de 15 años de carrera en gastronomía, trabajando siempre en los principales hoteles y restaurantes de Santiago. Mis principales funciones ha sido dirigir equipos de trabajo enfocados al servicio; crear y diseñar ofertas gastronómicas; supervisar equipos de bar y cocina; crear, capacitar e implementar procedimientos de trabajo; negociar con proveedores, entre otros. Autónomo, formador de equipos orientados a la venta y el servicio, con vocación por enseñar y capacitar (dicte clases por 10 años).

**EXPERIENCIA PROFESIONAL**

**Recientemente termine mi contrato como encargado de servicio en Galpón Italia, Providencia**

**Mis principales funciones eran coordinar las áreas de salón, cocina y bar, así como supervisar el correcto funcionamiento del restaurante.**

**2018 a 2020**

**Sommelier / encargado de operaciones**

**Lorenza Bistro**

Dirección operativa de todo lo que sucede en el restaurante, supervisando la llegada del comensal y su correcta atención, con el fin de hacerle vivir una experiencia inolvidable. Supervisión del montaje del restaurante, velando por que todo funcione correctamente, coordinación de los eventos, correcto trabajo de los equipos de cocina y bar. Responsable de la selección de personal de servicio y de la elección de los vinos para la carta del restaurante y capacitar al equipo de servicio.

**Principales logros:** Posicionar el restaurante como número uno en Tripadvisor

Paralelamente me desempeño como sommelier para Viña Aresti, donde mis principales funciones eran abrir mercado, apoyar ventas en distintas ferias y eventos, realizar capacitaciones para la fuerza de venta de distintos restaurantes y degustaciones para clientes finales.

**2015 A 2017**

**Maitre de eventos y Restaurante**

**Hotel The Singular Santiago**

Supervisar y dirigir el montaje y servicio de los distintos eventos, contratar personal full y part time, realizar inventarios periódicos. Supervisar el servicio de los distintos bares y el restaurante del hotel, creación de manuales de procedimientos y protocolos de servicio. Coordinar desde la llegada del pasajero, su correcta atención y servicio, en las distintas áreas de A&B con el fin único de hacerle vivir una grata estadía.

**Principales logros:** Mejor restaurante de hotel 2016

Paralelamente me desempeño como sommelier para Viña Ventisquero, donde mis principales funciones eran abrir mercado, apoyar ventas en distintas ferias y eventos, realizar capacitaciones para la fuerza de venta de distintos restaurantes y degustaciones para clientes finales.

**2004 A 2014**

**Docente**

**CFT Santo Tomas**

Me desempeño como docente en el C.F.T. Santo Tomas, dictando los ramos de Vinos, Servicio en el comedor, y Técnicas de bar. También he dictado clases en el Instituto Profesional Diego Portales y diversos cursos por franquicia SENCE.

Durante este periodo trabaje de manera paralela como sommelier en Bocanariz Vino Bar

**2005 a 2007**

**Head Bartender**

**Restaurante Ky**

Dirigir el equipo de bar, enfocados en la creación constante de cocteles de acuerdo a la oferta gastronómica del restaurante. Capacitar e implementar procedimientos de trabajo, negociar con proveedores, entre otros. Seleccionar personal full y part time.

**Principales logros:** Ser reconocido como mejor bartender el año 2006, realizando cócteles para la revista Platos y Copas edición Diciembre 2005, revista ED edición especial de gastronomía año 2006, y revista Placeres edición especial de bares año 2006 y 2009.

**EDUCACION**

Egresado de Administración Hotelera, INACAP – Viña del Mar

Diplomado en Formación Pedagógica en Educación Superior, Universidad Santo Tomas

Primer y segundo nivel, Escuela de Sommeliers de Chile

Primer nivel Wine & Spirits Education Trust, Santiago - Chile

**OTROS CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES**

Idioma ingles hablado y escrito (nivel intermedio)

Uso de computador a nivel usuario

Manejo sistema operativo Resto, Methodo,

Poseo un emprendimiento que puede revisar en https://www.instagram.com/mr.\_holden\_g/

**ANTECEDENTES PERSONALES**

Fecha de Nacimiento : 30 Diciembre 1975

Edad : 45 años

Nacionalidad : Chileno

Rut : 13.057.810-1

Estado Civil : Divorciado, 2 hijos

Idiomas : Nivel intermedio en Inglés

Intereses : Disfrutar a mi familia, cine, fotografía.

**REFERENCIAS LABORALES**

Fernanda Valenzuela

Administrador general Galpón Italia

+56 9 9774 2827

Raul San Martin

Administrador general Lorenza Bistro

+56 9 5744 9702

Carolina Dominguez

Control gestión administrativa Servicios gastronómicos Los Otros spa

+56 9 3099 7559