Francisco Tossi Ríos

Bartender

Teléfono: +569 37741052

Correo electrónico: fr.tossi@gmail.com

Dirección: Juan Ignacio Molina #3886, Puente Alto

# Aptitudes y habilidades

* Cocteleria clásica nacional e internacional.
* Conocimiento y manejo de vinos y espumantes, diferenciando por sepa y método de elaboración, respetando la temperatura adecuada según corresponda.
* Destilados: Procedencia, métodos de elaboración, materias primas utilizadas, denominación de origen, clasificación, principales marcas y protocolos de servicio.
* Cafetería, téteria e infusiones en base a botánicos y especias.
* Técnicas de trabajo en bar: Produccion de Macerados, licores artesanales, preparación de reducciones y jarabes, infusiones, ahumados, deshidratación de frutas y flores para decoración, sales y crustas, bitters y perfumes para aromatizar cocteles, producción de fermentados naturales.
* Mixologia molecular: esferificación, gelificación, emulsificación, vaporización, suspensión.
* Manejo correcto de los perecibles, almacenándolos de manera óptima en su temperatura adecuada para mantener frescura y evitar mermas.
* Uso correcto de las herramientas del bar, cuidando su limpieza y manteniendo su funcionalidad.
* Conocimientos administrativos: Manejo de Office, Control de inventarios, confección de horarios, control de stock eficiente en bar, gestión de pedidos y requisiciones, recepción de productos y distribución dentro de las áreas correspondientes.
* Manejo de idioma ingles

# Educación

|  |  |
| --- | --- |
| MundobarBartender Profesional | Julio/2017 Septiembre/2017 |
| Inacap, Ingeniería en electrónicaCarrera incompleta con un año cursado | Marzo/2011 Diciembre/2011 |
| Liceo Politécnico Saint LawrenceEnseñanza media completa con título de nivel medio en electrónica | Marzo/2007 Diciembre/2010 |

# Experiencia

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Sarita Colonia, RecoletaBartender, encargado del despacho de bebestibles, producción de mise & place, control diario de inventarios.Hotel Icon, Los condesSupervisor de bar, encargado del correcto despacho de bebestibles en servicios de desayuno, almuerzo y cena, manteniendo estándares de calidad y cumpliendo los tiempos establecidos, ademas de mantener producción de mise & place suficiente para cada servicio, realizando pedidos de stock regularmente y verificando mediante control de inventarios. Producción programada de bebestibles para cocteles, Coffe break, o eventos inherentes al hotel.Zuki Lounge & Nikkei, VitacuraBartender, encargado del despacho de bebestibles, producción de mise & place, Pedidos de stock del bar y distribución de productos, control diario de inventarios, creación de horarios, creación de cocteles a diario para incentivar ventas, capacitación de garzones sobre productos y cocteles, creación de carta de Cocteleria Nikkei centrada en el uso de macerados de sabores asiáticos y peruanos. |  | Febrero/2019 Agosto/2019Agosto/2017 Marzo/2018Octubre/2016Junio/2017 |
| Luco’s Hamburguesería, ProvidenciaBartender, encargado del despacho de bebestibles, producción de mise & place, control diario de inventarios. |  | Abril/2016 Septiembre/2016 |
| Bar The Clinic, Bellas artes, Barrio Brasil, Viña del MarBartender, encargado del despacho de bebestibles, producción de mise & place, control diario de inventarios. |  | Marzo/2015 Marzo/2016 |
| Fogón Patagónico, Las CondesAnálisis de mercado del restaurant para posterior creación de carta de Cocteleria con enfoque a la Mixologia Molecular y Wine Coctails. |  | Septiembre/2015 Octubre/2015 |
| Locos x Viña, Viña del MarJefe de bar durante la temporada de verano, encargado del personal de piso velando por el correcto servicio del salón, producción de mise & place, Pedidos de stock del bar y distribución de productos, control diario de inventarios. |  | Septiembre/2014 Marzo/2015 |
| Pub Matiz, ValparaísoBartender, encargado de despacho de bebestibles, producción de mise & place, control diario de inventarios y pedidos de stock |  | Junio/2014 Septiembre/2014 |
| Bar Vudoo, Barrio BrasilBartender, encargado del despacho de bebestibles del local, producción de mise & place, control de inventarios y cuadratura de la caja. |  | Febrero/2014 Junio/2014 |
|  |  |  |