



Profesor Hostelería y Turismo Gaspar Andrés García

Fecha de nacimiento: 1978

Nacionalidad: Española

Género: Masculino

CONTACTO

- España (**Domicilio**)
- info@profesorhosteleria.com
- (+34) 654895166
- profesorhosteleria.com
- teleformadores.com
- knowinit.com
- [linkedin.com/in/profesorhosteleria/](https://www.linkedin.com/in/profesorhosteleria/)
- wa.me/message/J4ABFVGW34MZB1 (**WhatsApp**)

SOBRE MÍ

"Invertir en formación, garantía de éxito"

Formación Profesional Ocupacional:

- Certificados de Profesionalidad sepe.es
- Formación Bonificada: fundae.es

Orientador, Asesor y Evaluador de Competencias Profesionales:

- Incual: incual.educacion.gob.es
- Todo FP: todofp.es
- Certifica Experiencia Laboral Sepe: sepe.es

Modalidad Presencial, Mixta y Teleformación (On Line o e-Learning) y Campus o Aula Virtual.

EXPERIENCIA LABORAL

2006 – ACTUAL

Experto Docente (16300 horas). Centros de Referencia Nacional y del Servicio Público de Empleo Autónomico.

Certificados de Profesionalidad Hostelería y Turismo: <https://www.sepe.es>:

- Nivel 1: HOTR0308 Operaciones Básicas de Catering.
- Nivel 1: HOTR0108 Operaciones Básicas de Cocina.
- Nivel 1: HOTR0208 Operaciones Básicas de Restaurante y Bar.
- Nivel 2: HOTR0508 Servicios de Bar y Cafetería.
- Nivel 2: HOTR0608 Servicios de Restaurante.
- Nivel 3: HOTR0209 Sumillería.
- Nivel 3: HOTR0409 Gestión de Procesos de Servicio en Restauración.
- Nivel 3: HOTR0309 Dirección en Restauración.

Modalidad: presencial, teleformación y aula virtual.

1998 – ACTUAL

Maître, Sumiller, Bartender, Barista y Camarero de Sala.

Planificación, ejecución y supervisión de los diferentes tipos de servicio en función del perfil profesional. Excelencia en la calidad del servicio y atención al cliente. Hoteles: westinpalacemadrid.com nhoteles.es villamagna.es derbyhotels.com/es buenamor.net hotelalbayzindelmar.com melia.com ichotelsgroup.com hotelmiguelangel.com ac-hotels.marriott.com Restaurantes: casinodemadrid.es casinogranmadrid.es gobolem.com Cafeterías, bares y ocio nocturno.

Nota: se hace referencia de las empresas y establecimientos mas relevantes.

2010 – ACTUAL

Profesor, Formador o Tutor (21800 horas). Centros Integrados de Formación Profesional y Colaboradores del Servicio Público de Empleo Estatal.

Centros de Formación:

- eslaformacion.com
- cdmformacion.com
- mfdformacion.es
- excellence-innova.com
- it.fuenllana.net
- escuelascampesinas.org
- derivalya.es
- cruzroja.es
- santamarialareal.org
- inadi.eu
- colegiosangabriel.es
- cdmformacion.com
- solucioneseducacion.com
- centropitagoras.es
- fococonsultores.es
- gsformacion.es
- berlinauditores.com
- grupoaspasia.com/es
- cursosfemxa.es

Formación profesional ocupacional certificados de profesionalidad. Continua bonificada y perfeccionamiento técnico. Modalidad: presencial, teleformación y aula virtual.



EDUCACIÓN Y FORMACIÓN

1998 - ACTUAL

Técnico Especialista en Hostelería y Turismo, Formación Complementaria y Perfeccionamiento Técnico. Escuela Superior de Hostelería y Turismo Madrid y Centros de Referencia Nacional en FP.

Escuela de Hostelería y Turismo (Madrid-Casa de Campo): Técnico Superior Hostelería y Turismo: Tecnología; Técnicas de Comunicación; Seguridad e Higiene; Legislación Laboral; Organización Empresarial e Inglés de Hostelería.

- C.R.N.F.P.O. **Hostelería y turismo** Hotel Escuela Bellamar (Marbella): Sumiller, Formador Ocupacional y Perfeccionamiento Técnico.
- C.R.N.F.P.O. **Industrias alimentarias** (Ciudad Real): Enotecnia, Catados Experto AOVE.
- C.R.N.F.P.O. **Servicios socioculturales y a la comunidad** Segovia: Tutor de Empresa On Line .

Universidad de Extremadura: Máster universitario propio (MUP) en formación pedagógica y didáctica para la habilitación de la docencia en la formación profesional reglada (COFPE).

Otra formación y perfeccionamiento técnico: Desarrollo de personas y organización; proceso enseñanza-aprendizaje; medios didácticos; seguimiento formativo; pruebas de evaluación; innovación y actualización docente y tutorización.

Tutor de empresa on line; proyectos europeos de formación; metodología didáctica; formación transversal.

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

COMPETENCIAS DE IDIOMAS

LENGUA(S) MATERNA(S): Español

Otro(s) idioma(s):

Portugués.

Comprensión auditiva	Comprensión lectora	Producción oral	Interacción oral	Expresión escrita
B2	B1	A2	A2	B1

Inglés.

Comprensión auditiva	Comprensión lectora	Producción oral	Interacción oral	Expresión escrita
B1	B2	B1	B1	B2

COMPETENCIAS DIGITALES

Capacidades digitales. Resultados de la prueba

Alfabetización en información y datos	AVANZADO Nivel 6 / 6
Comunicación y colaboración	AVANZADO Nivel 6 / 6
Creación de contenidos digitales	INTERMEDIO Nivel 4 / 6
Seguridad	AVANZADO Nivel 6 / 6
Resolución de problemas	AVANZADO Nivel 6 / 6

Resultados de la [self-assessment](#) sobre la base del [Marco de Competencias Digitales 2.1](#)



Mis capacidades digitales

Redes sociales (inc. SEO, SEM, Google Analytics) | Manejo de herramientas ofimticas (MICROSOFT OFFICE)
| Gestión pagina web y ventas | Social media & social network | Community manager | Programas
Informaticos | Windows Forms | Experiencia con trabajo en la nube (Google Drive Dropbox) | Analytics
(Google Analytics Sprout Social) | Dominio de herramientas de google (Gmail Drive Google forms etc)

INFORMACIÓN ADICIONAL

Permiso de conducción

● **Permiso de conducción:** B

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 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.

Quedo a su disposición para cualquier consulta o sugerencia.

Atte: Gaspar Andrés García «saepe summa ingenia in occulto latent»