



Profesor Hostelería y Turismo García Andrés García

Nacionalidad: Española

Género: Masculino

CONTACTO

- España (**Domicilio**)
- info@profesorhosteleria.com
- (+34) 654895166
- profesorhosteleria.com
- teleformadores.com
- <https://www.linkedin.com/in/profesorhosteleria/>
- <https://www.facebook.com/profesorhosteleria>
- <https://www.pinterest.es/profesorhosteleria/>
- <https://wa.me/34654895166> (WhatsApp)

SOBRE MÍ

Profesor en formación profesional ocupacional:
Certificados de profesionalidad sepe.es
Formación bonificada: fundae.es

Orientador, asesor y evaluador de competencias profesionales:
Incuat: incuat.educacion.gob.es
Todo FP: todofp.es

Modalidad presencial, mixta y teleformación (Online o e-Learning) y campus o aula virtual.
Editor de contenidos digitales.

EXPERIENCIA LABORAL

31/01/2010 - ACTUAL

Profesor en modalidad presencial, teleformación y aula virtual. Editor de contenidos. Centros integrados y colaboradores del servicio público de empleo estatal de formación ocupacional

Impartición de especialidades formativas:

Familias profesionales:

- Hostelería y Turismo.
- Industrias Alimentarias.
- Agraria.
- Informática y Comunicaciones.
- Comercio y Marketing
- Servicios Socioculturales a la Comunidad

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.cruzroja.es www.santamarialareal.org www.colegiosangabriel.es
www.cdmformacion.com www.solucioneseducacion.com www.centropitagoras.es
www.fococonsultores.es www.gruposystem.com www.cursosfemxa.es
www.grupoaspasia.com

Profesor en modalidad presencial, teleformación y aula virtual en formación profesional ocupacional y continua bonificada perteneciente a la Fundae.

05/10/2006 - ACTUAL España

Experto docente: familia profesional Hostelería y Turismo. *Centros de referencia nacional de formación profesional del servicio público de empleo Estatal

Certificados de Profesionalidad sepe.es:

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.

14/10/1998 - ACTUAL

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

14/09/1998 – ACTUAL

Técnico especialista en Hostelería y Turismo, formación complementaria y perfeccionamiento técnico. Escuela superior de Hostelería y Turismo de Madrid y centros de referencia nacional en FP

Escuela superior de Hostelería y Turismo (Madrid-Casa de Campo):
Técnico especialista en 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 Lline .

Universidad de Extremadura: máster universitario propio en formación pedagógica y didáctica para la habilitación de la docencia en formación profesional reglada.

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.

Competencias Digitales Avanzadas

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 B1

Comprensión lectora B1

Expresión escrita A1

Producción oral A1

Interacción oral A2

Inglés.

Comprensión auditiva B1

Comprensión lectora B1

Expresión escrita A2

Producción oral A2

Interacción oral A2

Niveles: A1 y A2 (usuario básico), B1 y B2 (usuario independiente), C1 y C2 (usuario competente)

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	AVANZADO Nivel 5 / 6
 Seguridad	AVANZADO Nivel 5 / 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)

COMPETENCIAS RELACIONADAS CON EL EMPLEO

● **Compromiso con la mejora continua y la excelencia docente:**

Diseño y planifico programas formativos personalizados, adaptándolos a las necesidades y objetivos específicos de cada alumno.

Imparto clases dinámicas y motivadoras, utilizando metodologías innovadoras y recursos tecnológicos para lograr un aprendizaje efectivo y entretenido.

Evalúo a los alumnos de forma justa y objetiva, proporcionándoles feedback constructivo que les ayude a mejorar continuamente.

Ofrezco tutoría y orientación individualizada, acompañando a los alumnos en su proceso de aprendizaje y brindándoles el apoyo necesario para alcanzar sus metas.

Experto en el uso de las TIC aplicadas a la formación, utilizando herramientas tecnológicas que potencian el aprendizaje y lo hacen más interactivo.

COMPETENCIAS INTERPERSONALES Y DE COMUNICACIÓN

● **Habilidades interpersonales para el éxito profesional:**

Comunicación efectiva: Transmito ideas de forma clara, concisa y persuasiva, adaptándome a diferentes públicos y contextos.

Habilidades interpersonales: Resuelvo conflictos promoviendo el diálogo, la colaboración y el consenso. Creo un ambiente de confianza y respeto mutuo, desarrollando la inteligencia emocional y la asertividad.

Adaptabilidad: Me adapto a cambios, situaciones nuevas y entornos diversos, manteniendo una actitud positiva y proactiva.d.

COMPETENCIAS ORGANIZATIVAS

● **Mente estratégica, soluciones innovadoras: Enfrentando desafíos y creando oportunidades:**

Planificación y organización estratégica: Establezco objetivos claros. Gestiono el tiempo con eficiencia y priorizo tareas para ejecutar proyectos complejos de manera óptima, cumpliendo plazos y optimizando recursos.

Comunicación y colaboración efectiva: Fomento los distintos canales de comunicación y la colaboración en equipos diversos y genero un ambiente de trabajo productivo.

Solución de problemas y toma de decisiones: Identifico y analizo problemas de manera crítica. Genero soluciones creativas e innovadoras, adaptándome a diferentes contextos y tomando decisiones acertadas bajo presión, considerando todas las perspectivas.

COMPETENCIAS DIRECTIVAS Y DE GESTIÓN

● **Liderazgo educativo y organización del aprendizaje:**

Liderazgo: Inspiro, motivo y guío equipos hacia el logro de objetivos. Tomo decisiones estratégicas, gestiono el cambio y creo un ambiente positivo.

Comunicación: Comunico ideas complejas a diferentes audiencias y escucho activamente para comprender las necesidades.

Orientación a resultados: Establezco objetivos ambiciosos. Me enfoco en la eficiencia y eficacia para la productividad y la rentabilidad de los recursos, medios y herramientas, mido y evalúo el progreso realizando los ajustes necesarios.

PERMISO DE CONDUCCIÓN

● **Permiso de conducción:** B

Agradeciendo de antemano la atención recibida, quedo a su disposición para cualquier consulta o sugerencia. Atte: Gaspar Andrés García «saepe summa ingenia in occulto latent»



Firmado digitalmente por Profesor Hostelería y Turismo
Nombre de reconocimiento (DN):
cn=Profesor Hostelería y Turismo,
o=www.profesorhosteleria.com,
ou=Gaspar Andrés García,
email=info@profesorhosteleria.com, c=ES

Profesor Hostelería y
Turismo García Andrés
García