

DATOS PERSONALES:

Apellidos: Abellán Ripoll.
Nombre: Francisco.

Lugar de nacimiento: Jumilla (Murcia).



DATOS ACADÉMICOS:

Estudios de Bachillerato Unificado Polivalente cursados en el Colegio San Pablo C.E.U. de Molina de Segura (Murcia).

Estudios de Técnico Superior de Hostelería, F.P. II, en la especialidad de Servicios, cursados en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid entre los años 1.986 y 1.989.

Otros cursos y estudios:

- Cursos de Enología, paralelos y posteriores a los de Hostelería y siempre aplicados a ella.
- Curso “LA DIRECCIÓN Y LOS RECURSOS HUMANOS”, impartido por Augustin, Clarke & Associates, empresa de Consulting de Madrid.
- Curso de “CONTABILIDAD ANALÍTICA DE EMPRESAS HOTELERAS” impartido por el EADA.
- Curso de “ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE PROCESOS” impartido por Tea-Cegos S.A.

DATOS PROFESIONALES:

- 2005/ En la actualidad: Director Gerente de la empresa Casa Patas S.L. de Madrid, dedicada a la Hostelería y Espectáculos Flamencos en vivo (selección y contratación de todo el personal, selección y gestión de proveedores, gestión económica, etc.)
- 2003/2004: Director Gerente y socio de un restaurante en Logroño (selección y contratación de todo el personal, selección de proveedores, gestión económica, etc.)
- 1.999/2003: Técnico de Restauración de Paradores de Turismo de España en sus oficinas centrales en Madrid dentro de la Dirección Técnica de Explotación perteneciente a la Dirección General Operativa.
- 1.993/1.999: Jefe de Comedor en LA HOSTERÍA DEL ESTUDIANTE de Alcalá de Henares (Madrid), perteneciente a Paradores de Turismo de España S.A.

- 1.992/1.993: Técnico Especialista de Restauración con la AGENCIA DE COOPERACIÓN INTERNACIONAL ESPAÑOLA (Ministerio Asuntos Exteriores) en el HOTEL-ESCUELA ANDALUCIA de Maputo (Mozambique), (formación docente a monitores en la especialidad de Servicios y asesoramiento técnico a la Dirección de Comidas y Bebidas).
- 1.991/1.992: Jefe de Comedor del Restaurante IRIZAR JATETXEA de Madrid bajo la dirección de D. Luis Irizar Zamora.
- 1.990/1.991: Servicio militar, (gestión de los clubes de Oficiales y Suboficiales del regimiento Tetuán N° 14 de Castellón).
- 1.990: Jefe de Comedor en el PARADOR NACIONAL DE TURISMO DE AVILA.
- 1.989: Jefe de Comedor en el PARADOR NACIONAL DE TURISMO DE CALAHORRA (La Rioja).
- 1.988: Temporada de verano como Jefe de Rango en el CASINO CASTILLO DE PERELADA (Gerona).
- 1.987: Temporadas de verano e invierno como Jefe de Rango en el HOTEL MONTARTO (4*) de Baqueira-Beret (Lérida).

OTROS DATOS DE INTERÉS:

Durante los años de estudios en Madrid, diferentes trabajos de APRENDIZAJE Y PRACTICAS, en diversas empresas de Hostelería de Madrid.

Como Jefe de Comedor, realización de trabajos de CONTRATACIÓN Y PLANIFICACIÓN DEL DEPARTAMENTO, asumiendo, en numerosas ocasiones, la Dirección del Centro.

Miembro de la ASOCIACIÓN DE ANTIGUOS ALUMNOS DE ESCUELAS DE HOSTELERÍA Y TURISMO con sede en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de La Casa de Campo de Madrid.

Miembro de La UNIÓN ESPAÑOLA DE CATADORES. – U.E.C.

Miembro en diferentes jurados de catas y concursos de vinos (premios de Calidad de la Junta de Castilla La Mancha en el apartado de vinos, Premios Bachus y Bacos de la U.E.C. Premios Madrid Fusión ...)

Diferentes trabajos de docencia en Paradores de Turismo destinados al personal de Restaurante de la cadena (cursos de sala, cata de vinos, servicios especiales) así como profesor colaborador en este periodo con la Escuela de Negocios de la Universidad San Pablo CEU de Madrid.