



## **DOSSIER DE CANDIDATURA**

### **DATOS PERSONALES:**

NOMBRE: Jorge Strocen Rute

### **FORMACIÓN:**

- Técnico Superior de restauración cursado en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid.
- Actualmente cursando Grado universitario de Economía. Universidad Rey Juan Carlos.

### **Formación complementaria:**

- Nivel inglés: medio/alto
- Cursos de verano en Inglaterra.
- Informática: Nivel medio.
- Carnet manipulador de alimentos 2008.
- Carnet de conducir A1 y B

### **EXPERIENCIA:**

- Actualmente cubriendo suplencias en distintos restaurantes:
  - o Gastroteca de Santiago Restaurante lider en la web Tripadvisor.
- Restaurante Kitchen Stories 03/2009- 07/2009 Encargado
- Arrocería Imperial 01/2009- 06/2009 Practicas
- Catering Imperial 2007- Hasta la fecha Camarero
- Air Pack Express 02/2008- 08/2008 Supervisor de Handling
- Velazquez catering 03/2007- 08/2007 Encargado
- Restaurante Boggo 02/2007- 03/2007 Camarero
- E.T.T. Recosem 05/2005- Hasta la fecha Camarero
- Grupo Arturo Cantoblanco 03/2005- 05/2005 Aprendiz Camarero

### **ACTIVIDADES PRE-PROFESIONALES:**

- Participante concurso camareros "Mahou".
- Participación en distintas ferias.
- Maitre Revelación del año 2008 de España.
- Finalista Concurso Baristas "Marcilla".
- Campeón concurso internacional de capitanes de sala S XXI, México 2008.
- Campeón de España en el concurso Skills 35 de Restaurante y Bar y medalla a la excelencia en WorldSkills Calgary (Canadá)
- Nombrado uno de los 100 jóvenes promesas del futuro por la revista Capital (Junio 2009)
- 2º Clasificado en Premio Jovenes Restauradores 2010 celebrado en la Feria del Goumet.
- Embajador español en Kingston (Jamaica) en el Youth Forum, Worldskills.

### **Acciones emprendedoras que contribuyan a incrementar la calidad del servicio.**

A pesar de haber tenido la suerte de obtener tantos premios y reconocimientos a nivel oficial, para mí lo más gratificante es la sonrisa de aquel cliente que se va plenamente satisfecho después de un buen recibimiento y trato en el restaurante. La mejor propina que, afortunadamente, me han podido dejar numerosos clientes al finalizar el servicio, es una grata sonrisa y un buen apretón de manos.

Tampoco debo olvidarme de todos y cada uno de los compañeros que me han ayudado a evolucionar profesional y personalmente. Gracias a todos ellos, continuo con ganas de aprender cada día algo nuevo, y con la inquietud de alcanzar cada uno de mis propósitos.

### **Iniciativas que favorezcan al desarrollo del sector.**

Desde mi punto de vista y según mis experiencias profesionales, creo que lo que hace falta en el sector de la restauración, es que sus camareros y cocineros se formen desde abajo, para así poder llegar cuando ya estén preparados, a dirigir un establecimiento. El amor, las ganas, la curiosidad o la entrega, son valores que se deberían inculcar en mayor medida a aquellos jóvenes que se quieran dedicar a esta profesión.

Para poder llegar a ser un buen gestor y tener la capacidad de marcar las directrices al resto del equipo, es necesario conocer todos y cada uno de los niveles que forman una empresa. Es cierto que los estudios universitarios relacionados con el sector, instruyen determinados ámbitos necesarios en el desarrollo de la profesión, pero lo que no enseñan es el día a día del trabajador y la experiencia que se adquiere cada minuto en el puesto de trabajo.