



MARIA ISABEL CARABIAS

MAÎTRE, GESTIÓN EN RESTAURACION Y
EVENTOS



m.isabelcarabias@gmail.com



Fuenlabrada, Madrid



PERFIL PERSONAL

Me motiva mucho desarrollar mis habilidades y crecer profesionalmente con esfuerzo y formación. Tengo confianza en mi capacidad para planificar, organizar y llevar a cabo ideas interesantes para crear eventos gastronómicos y afrontar nuevos retos.

En mi proyecto personal emprendedor he organizado distintos tipos de eventos a particulares con resultados muy gratificantes.

COMPETENCIAS

Herramientas digitales:

Google:

Workspace, Calendar, Drive, Docs, Forms, Sheets, Jamboard, classrom,

Microsoft: Office

Organización, edición, y video:

Canva, Padlet, Loom,

Idioma: Inglés B1

FORMACIÓN

- Acceso a la Universidad +25. Actualmente.
- Competencias digitales en Lanzadera Conecta Empleo Fuenlabrada (Proyecto Santa María la Real y Fundación Telefónica) Actualmente.

HABILIDADES

- Trabajo en equipo e independiente.
- Capacidad para trabajar bajo presión en temporadas de mucho trabajo.
- Gestión, fidelización y gran orientación al cliente.
- Altamente resolutiva y solución de incidencias.

EXPERIENCIA LABORAL

2011-ACTUALMENTE

- Organización de eventos gastronómicos (bodas, cócteles, comuniones, bautizos y celebraciones) de manera freelance para particulares.

Elsietepuntonet S.L

2013-2020 JEFE DE SALA

- 7 años de experiencia como maître en restaurante de nueva apertura.
- Gestión, planificación y dirección de eventos para empresas con modelo propio de idea intraemprendedora .

Sodexo. S. L

2011-2013 CAMARERA

- Camarera en Hotel Solaruco(Ciudad Financiera) , departamento restauración, servicio para directivos.

Hifepon. S. L

2009-2011 CAMARERA

- Camarera en restaurante a la carta.

Recosem E. T. T

2004-2009 ENCARGADA DEPARTAMENTO RESTURANTE PISCINA

- Responsable en piscina del Hotel emperador**** en el departamento de restauración.
- Responsable sala VIP Iberia en el aeropuerto T4 en el area restauración.