



CURRICULUM VITAE:

Guido Foltran

<https://www.linkedin.com/in/guido-foltran-05a4a0105>

Nacido en Milán Italia el 3 de enero de 1970

Residente en Guachipelin de Escazu Condominio Rocafort Casa 36

Cédula de residencia # 138 0000 15814 vence abril 2022

Teléfono 72 95 41 28 e-mail: foltrancostarica@gmail.com

Web <https://logicostarica.wixsite.com/doctorhotel>

Idiomas hablados y escritos

Italiano – nativo - Español nativo - Inglés avanzado - francés intermedio
Excelente dominio Paquete Office – SAP - Skill4it – Micros – Opera - Oracle

Estudios

Bachiller en Administración de Empresas Turísticas - Instituto A. Manzoni – Milano 1995

Inducción Pedagógica al Docente Universitario – Universidad Interamericana – 2006

Curso en Análisis Técnico de los Mercados Financieros A.Tecnet Roma 1999

Certificado **IHG Clean Promise** - octubre 2020

Características personales:

- Mi filosofía de trabajo se puede resumir en los conceptos de:

“Managing by the example & Managing by walking around”.

- Con gran sentido de compromiso y responsabilidad.
- Excelente disposición al Servicio.
- Responsable, honrado, tolerante, ágil y creativo.
- Con capacidad comprobada de delegar y supervisar.
- Persona líder con deseos de éxito continuo.
- Amplios conocimientos técnicos en contabilidad manejo de costos, análisis de estados financieros
- Excelentes conocimientos en mercadeo, ventas y servicio al cliente
- Actualizado según nuevas tendencias y tecnicas de comunicacion, nueva normalidad

Experiencias laborales

Junio 2019 - Octubre 2020

Director de A&B en IHG Intercontinental Hotel Group

Responsable de la gestión y operación del departamento de alimentos y bebidas y banquetes corporativos en Holiday Inn Plaza Tempo, desarrollador del proyecto Chef in a Box en conjunto con Bradley Lloyd.

Mayo 2017 - Mayo 2019

Director Residente Hotel Boutique Bahia Del Sol, Playa Potrero

Administrador residente con especial énfasis en el área de alimentos y bebidas, eventos sociales, bodas y banquetes de este hotel boutique de 36 habitaciones frente al mar en Playa Potrero.

Abril 2016 – Abril 2017

Sub Director General – Hotel Barceló Tambor, Costa Rica – CA

Encargado de apoyar al director general en la operación del hotel & resort de 402 habitaciones, con plan todo incluido, en particular a lo que se refiere el control de coste en alimentos y bebidas, realización de menús y lotes de producción en conjunto con el chef, definición de las compras en a&b en conjunto con economato, atención al cliente, implementación de los manuales Ser Barceló, organización y supervisión al departamento de mantenimiento del hotel, supervisión de ama de llaves, entre otras funciones específicas y relacionadas con la operación en general del hotel y el mantenimiento de los costes de operación dentro de los parámetros establecidos por la planificación empresarial.

Raul Arranz – Director General Barceló Tambor – 506+88 22 91 55

Victoria Jirón – Corporate Image Barceló – 506 + 8990 1274

Marzo de 2015 – Marzo de 2016,

Gerente de Cocinas e Alimentos en Parque Viva La Guácima Alajuela Costa Rica:

Responsable del manejo de las cinco concesiones al interior del parque, desde la inauguración y hasta la cesión de las mismas a terceros, por GN Bliss Entretenimiento, encargado de la organización y supervisión al personal de outsourcing, así como la planificación de las compras, la recepción de la materia prima, el costeo y elaboración de las recetas, la ejecución de los menús, realización de los inventarios, control de calidad, para eventos masivos: www.parqueviva.com.

Desde el 20 de diciembre de 2010, y Hasta el 23 de mayo de 2014

Assistant Food & Beverage Director - Los Sueños Resort & Marina, Playa Herradura:

La experiencia laboral para una empresa como Los Sueños Resort & Marina ha enriquecido de manera importante mis conocimientos profesionales en el área de la administración y operación en multi restaurantes.

Durante este periodo he tenido la oportunidad única de colaborar en administrar en calidad de Food & Beverage Assistant Manager cinco restaurantes y nueve puntos de ventas al interior del Resort abarcando las gastronomías internacionales más diversas (www.lrestaurant.com) con a disposición los más actualizados equipos, sistema de organización y conocimientos.

He así podido contribuir en la organización a 360 grados de los mismos, con particular énfasis al control de costos, implementación de estrictos estándares a lo que se refiere la organización de los pedidos y recepción de la mercadería, auditorías e inventarios.

Así como en la definición de los menús, platos especiales, en particular del restaurante italiano Lanterna por el cual he logrado conseguir la certificación Ospitalita Italiana reconocimiento otorgados por la Embajada de Italia a los mejores restaurantes italianos en el mundo www.10q.it

He colaborado activamente también en la definición y costeo de los menús en los demás puntos de ventas, supervisando diariamente la operación a través de mi filosofía de trabajo que se puede resumir en managing by walking around, tomando constantemente contacto con los clientes, implementando la excelencia en el servicio, managing by the example, mediante también el constante entrenamiento del personal sea de cocina que de sala, a través de programas teóricos prácticos de capacitación en las áreas de alimentos y bebidas, como por ejemplo:

HACCP, Safe Serve, Costos y Compras en alimentos y bebidas, etiqueta y protocolo, up selling y cross selling, historia de la eno gastronomía italiana, técnicas de guarda y de servicio de vino, últimas tendencias de la gastronomía, alimentación y nutrición...

Darrell Thomas – Food & Beverage Director, Los Sueños Resort, 506+26 30 42 54

28 de febrero de 2006 – 18 de noviembre de 2010

Gerente de Alimentos y Bebidas – Gran Hotel Costa Rica. He desempeñado mis funciones en calidad de Director de AyB por el Gran Hotel Costa Rica con éxito llevando a cabo la supervisión de tres restaurantes, cinco centros de consumo, el departamento de eventos especiales y 120 empleados hasta la venta del inmueble a otro grupo por lo cual presente renuncia y de inmediato he laborado en calidad de Assistant Food & Beverage Manager para Los Sueños Marina & Resort.

Eric Gutiérrez Rojas – Gerente General, Gran Hotel Costa Rica, 506 + 83766375 – 2273 0913

En el periodo 2006-2008

He llevado en calidad de Profesor en la Universidad Interamericana el Diplomado en Artes Culinarias – CIET, el curso: Costos y Compras en AyB. Ref. Sra. Beatriz Avendaño Castro.

En el periodo 2002 - 2010

He atendido numerosos cursos y seminarios de capacitación en las diferentes áreas de alimentos y bebidas: Excelencia en el Servicio de Alimentos y Bebidas, Microorganismos y Bacterias, Safe Serve, Alimentación y Nutrición, Coctelería, Barismo, He capacitado alrededor de unas 5.000 personas jóvenes y adultas de Costa Rica en el área de alimentos y bebidas y gastronomía internacional, vinos e licores en los últimos diez años.

2002 – 2005

Gerente AyB y Chef Instructor – Grupo Mawamba – Tortuguero Mawamba Lodge y San Gerardo de Dota Trogon Lodge, entrenando al personal de sala y cocina de dos hoteles contemporáneamente, Ref. Sr. Mauricio Dada – Presidente Grupo Mawamba. Sra. Eugenia Jurado Gerente.

1998 – 2002

Varias experiencias en Europa e Italia – inicialmente como delegado ICT para el Consulado General de Costa Rica en Roma, Ref. Cónsul General Sra. Aurora Piza R. 1998/2000– tel. 22 28 30 46, luego con Lauda

Air en el mantenimiento de la ruta comercial con Costa Rica en 2001, luego como Administrador y Chef del Restaurante La Casina dei Pini en Roma, Viale di Villa Massimo 2001/2002

1995 – 1998

Asistente de gerente de ayb – Sol Meliá – Playa Hermosa – Guanacaste – Costa Rica

Ref. Sr. Fernando Quevedo Price

1993 – 1995

Chef on Board Sailing Yacht Candida Mediterranean Sea, 1993/94

Chef on Board SY Luja en Hong Kong – 1994/95

Chef in Playa Bavaro – Restaurante Los Corales – Punta Cana, República Dominicana 95

Referencias en Costa Rica

Diana Marín - Gerente RRHH - Holiday Inn Escazu - 506 - 8643 0142

Raul Arranz – Director General Barceló Tambor – 506 - 88 22 91 55

Hector Agosto – Gerente Operaciones Parque Viva +1 787 221 1257

Eric Gutiérrez Rojas – Gerente General, Gran Hotel Costa Rica, 506 + 83766375 – 2273 0913

