



HOSPITALITY · CRAFT BEER · VERBIER

Felipe Ignacio Rubio

Hospitality & Bar Operations · Assistant Manager

Rue de Médran 45 · 1936 Verbier · Switzerland

+45 31 80 71 36

WhatsApp +34 658 543 436

rubio.felipe@outlook.es

PERFIL PROFESIONAL

Profesional de la hospitalidad con trayectoria internacional en gestión de bares, craft beer, atención al cliente y coordinación de eventos.

Experiencia en operaciones de alto volumen, control de calidad, inventario, formación de equipos y resolución de incidencias.

Comprometido, proactivo y adaptable, con una fuerte orientación al servicio, el trabajo en equipo y la mejora continua. Actualmente establecido en Verbier, Suiza.

IDIOMAS

Español Nativo

Inglés Avanzado

Francés Inicial

EXPERIENCIA PROFESIONAL

● Bootleggers · Assistant Manager

2025–2026

Copenhague, Dinamarca · una de 5 sedes Bootleggers

- Coordinación de las operaciones diarias de bar, apertura/cierre y continuidad entre turnos.
- Apoyo en organización de equipo, incorporación de personal y estándares de servicio.
- Control de stock, recepción y rotación de producto, con especial atención a la calidad de cerveza.
- Resolución de incidencias y atención al cliente en un entorno internacional y de alto ritmo.

● Kælderkold Taproom · Bartender

2024–2025

Barcelona, España

- Servicio de barra, atención personalizada y recomendaciones cerveceras.
- Control de stock, reposición y coordinación con proveedores.
- Mantenimiento general del local y supervisión del correcto funcionamiento del equipo técnico.
- Aplicación de estándares de calidad en producto y servicio.

● Federal Coffee & Brunch · Barista y Camarero

2023–2024

Barcelona, España

- Servicio integral en barra y mesas dentro de un entorno dinámico y de alto volumen.
- Preparación de café de especialidad y gestión de pedidos con foco en la satisfacción del cliente.

EXPERIENCIA PROFESIONAL · II

Ølgod Brew Pub · Encargado General

Barcelona, España

2019–2022

- Planificación y ejecución de eventos sociales, culturales y corporativos.
- Selección y capacitación de personal, y elaboración de cronogramas de turnos.
- Control de inventario, compras y análisis de costos.
- Supervisión de normativas sanitarias y estándares de calidad.

Hunters Sports Bar & Grill · Cocinero

Arinsal, Andorra

2018

- Preparación y servicio de cocina en un entorno de bar deportivo con alto ritmo.
- Coordinación de pedidos y estándares de higiene durante el servicio.

Pampa Picadas · Encargado de Cocina

Rosario, Argentina

2014–2016

- Gestión de stock e inventario para asegurar niveles óptimos de abastecimiento.
- Control de calidad de quesos y fiambres, manteniendo altos estándares.

Brewpub Antares · Camarero & Bartender

Rosario, Argentina

2013–2016

- Trabajo en dos locales de la ciudad de Rosario.
- Funciones de camarero, runner de salón y bartender.

Un Aplauso Para el Asador Catering · Grill Chef

Rosario, Argentina

2014

- Cocinero y parrillero en eventos de catering, bodas, cumpleaños y eventos especiales.
- Servicio de parrilla para reuniones de hasta 500 personas.

La Vendetta · Ayudante de cocina

Rosario, Argentina

2012–2013

- Apoyo en preparación, mise en place y servicio de cocina.
- Orden, limpieza y colaboración con el equipo durante el servicio.

FORMACIÓN Y CERTIFICACIONES

Cicerone®

Certified Beer Server

Instituto de Formación Ceresvis

Curso de Elaboración de Cerveza Artesanal · 2022

I.P.E.T. N.º 58

Técnico Superior en Turismo y Hotelería · 2017

Instituto Gastronómico Argentino (IGA)

Diplomatura en Alta Cocina Internacional · 2010

E.E.S. N.º 4 Mariano Moreno

Bachiller en Humanidades y Ciencias Sociales · 2010

FORTALEZAS

Operaciones de bar

Craft beer

Liderazgo de equipo

Inventario

Calidad de servicio

Eventos

Atención al cliente

Trabajo multicultural

FESTIVALES & CRAFT BEER

2017–2026

MASH Craftbeer Festival

Montaje y desmontaje de infraestructura, atención en stands, cobros, producto y soporte operativo.

2025–2026

MBCC

Operaciones de festival, atención al público y soporte a la experiencia de craft beer.

PERFIL OPERATIVO

Apertura / cierre

Coordinación de turnos

Stock & rotación

POS / caja

Beer service

Resolución de incidencias

Higiene & calidad

Eventos