

# Maryna Korneliuk

## Camarera

+34 678 859 548

[www.korneliuk.eu](http://www.korneliuk.eu)

@m\_nikolaevna

mnikolaevna1@gmail.com



## Professional Skills

- Capacidad para transportar varios platos simultáneamente con seguridad y eficiencia.
- Servicio de bebidas con bandeja completa, manteniendo equilibrio y rapidez.
- Conocimientos en servicio de vinos jóvenes y vinos con crianza, así como asesoramiento básico al cliente.
- Trinchado y corte profesional en mesa de: pato entero, cordero, pavo, cerdo, pescados.
- Experiencia en atención al cliente en entornos de alta afluencia.
- Excelente trabajo en equipo y adaptación a ritmos intensos de servicio.
- **Idiomas:** Español, Inglés, Ruso y Ucraniano.

*Tengo 32 años y cumpla 15 años de trayectoria profesional en el sector de la hostelería. Considero mi vocación como un arte que requiere un cuidado exquisito de los detalles, la precisión organizativa y, sobre todo, la atención personalizada a cada individuo. Mi compromiso profesional se caracteriza por la búsqueda constante de la excelencia, la responsabilidad y la dedicación inquebrantable a mi labor.*

## EXPERIENCIA PROFESIONAL (últimos tres)

### ROADHOUSE SALOU, España, Camarera (Mayo 2022 – Actualidad)

- - He prestado atención al cliente de alto nivel en un establecimiento con elevada concurrencia de comensales, gestionando de manera eficiente la tramitación de pedidos y reservas. He identificado y resuelto con prontitud cualquier incidencia presentada durante el servicio, manteniendo un óptimo equilibrio entre eficiencia y cortesía. He garantizado una comunicación y coordinación fluidas y eficientes con el personal de cocina, barra e integrantes del equipo de sala.

### BARANCHYK KHARKIV, Ucrania, Camarera (Tres años)

- - Cabe destacar que conté con experiencia previa en una prestigiosa cadena de restaurantes georgianos en Ucrania, caracterizados por sus amplios espacios, oferta de música en vivo, organización de eventos culturales y celebración de fiestas temáticas. Dicha experiencia internacional ha potenciado mis capacidades en materia de organización de eventos, atención a grupos numerosos y adaptabilidad a entornos laborales altamente dinámicos y exigentes.

### ALTBIER KHARKIV, Ucrania, Camarera (Tres años), Jefa de Sala (Un año)

- Durante varios años, desempeñé mis funciones en un restaurante de gran envergadura, gestionando la sala principal con capacidad para 300 personas, la vinoteca con capacidad para 150 y una terraza con capacidad para 150-200 comensales. Este entorno, que incluía una cervecería propia y la realización de actuaciones en vivo, me brindó una sólida habilidad para trabajar en condiciones de máxima presión, coordinar equipos numerosos y asegurar la calidad del servicio, incluso en las horas de mayor afluencia.
- Mi periodo en la Vinoteca representó una profunda inmersión en un entorno especializado en el maridaje, donde me beneficié de la experiencia de un sommelier profesional, una carta especializada y una clientela exigente que apreciaba meticulosamente cada detalle. Este periodo consolidó mi capacidad para ofrecer una atención al cliente excepcional, gestionar un servicio meticulosamente ordenado y brindar una experiencia gastronómica integral, que trascendía la simple presentación de un plato o una bebida.

### Formación Académica:

- \* Kharkiv Politécnica Universidad (2010-2014) *Título en Ciencias del Medio Ambiente y Reciclado de Plástico*
- \* Escuela Profesional de Camareros – Ucrania Formación profesional en servicio de restaurante y protocolo de atención al cliente.