

Hugo Bermejo

CAMARERO



EXPERIENCIA

Camarero de Sala, Restaurante Martín Berasategui, *Mar 2024 – Presente*
Lasarte-Oria

Servicio de sala en restaurante con 3 estrellas Michelin y capacidad para 45 comensales.

- Servicio de **menú degustación de 12 pases** con maridaje de vinos para una media de 40 comensales por servicio
- Atención a clientes internacionales en **castellano, euskera e inglés**
- Responsable de la mise en place de **12 mesas** con cubertería de plata y cristalería específica por vino

Camarero, Restaurante Arzak, San Sebastián *Sept 2022 – Feb 2024*
Camarero de rango en restaurante con 3 estrellas Michelin.

- Responsable de un rango de **8 mesas** con servicio de carta y menú degustación
- Servicio de vinos con carta de **más de 600 referencias** — recomendación de maridajes a comensales
- Participación en el servicio de **4 cenas privadas** para grupos de hasta 20 personas

Ayudante de Camarero, NH Collection San Sebastián *Jun 2021 – Ago 2022*
Aranzazu, San Sebastián

Servicio de desayuno buffet y restaurante del hotel.

- Atención en desayuno buffet para **180 huéspedes diarios** en temporada alta
- Servicio de cenas en restaurante con una media de **70 cubiertos** por noche
- Montaje y desmontaje de salones para **12 eventos corporativos** de hasta 150 personas

CERTIFICACIONES

Carnet de Manipulador de Alimentos, AENOR *Jun 2021*

Curso de Sumillería (80 horas), Basque Culinary Center *Ene 2022 – Abr 2022*

PROYECTOS

Carta de cócteles de temporada — NH Collection Aranzazu *Mar 2022 – Jul 2022*

Diseño y ejecución de una carta de cócteles de temporada para el bar del hotel.

- Creación de **8 cócteles de autor** con productos locales (txakolí, patxaran, sidra)
- Incremento de ventas de coctelería en un **35%** respecto a la temporada anterior

ACTIVIDADES EXTRACURRICULARES

Miembro — Asociación de Sumilleres del País Vasco *Ene 2023*

Asistencia a catas mensuales y jornadas formativas sobre vinos españoles y franceses. Participación en el concurso de jóvenes sumilleres 2024 (semifinalista).

PERFIL

Camarero con tres años de experiencia en restaurantes de alta cocina y hostelería de temporada. He servido a más de 18.000 comensales en establecimientos con hasta 2 estrellas Michelin. Conocimientos sólidos de vino, coctelería y protocolo de servicio. Habitado a ritmos de 120 cubiertos por servicio.

EDUCACIÓN

Técnico en Servicios en Restauración (FP Grado Medio) in Servicios en Restauración

Escuela de Hostelería de Leioa, Leioa

Sept 2019 – Jun 2021

HABILIDADES

- Servicio de sala y protocolo
- Sumillería básica y maridaje
- Coctelería clásica y de autor
- Mise en place y montaje de mesas
- Servicio de banquetes y eventos
- Atención al cliente y gestión de quejas
- TPV y cobro (sistema Revo)
- APPCC e higiene alimentaria
- Inglés aplicado a hostelería

IDIOMAS

- Castellano (nativo)
- Euskera (B1)
- Inglés (B2)

REFERENCIAS

Roberto Irizar

Maître, Restaurante Martín Berasategui,
r.irizar@martinberasategui.com, +34 943 366 471

Ainhoa Larrañaga

Directora de Restauración, NH
Collection San Sebastián Aranzazu,
a.larranaga@nh-hotels.com, +34 943 219 453

CONTACTO

San Sebastián, España
hugo.bermejo@gmail.com
+34 612 948 376
linkedin.com/in/hugobermejo