

# Brais Nogueira

Jefe de Sala



San Sebastian, Espana · b.nogueira@gmail.com · +34 637 519 482 · linkedin.com/in/braisnogueira

Jefe de sala con seis años de experiencia en restauración de alta gama y establecimientos con volumen superior a 200 comensales diarios. He dirigido equipos de hasta 14 camareros, gestionado reservas para eventos privados de hasta 120 personas y contribuido a la obtención de una estrella Michelin en el último establecimiento.

## Experiencia

Mar 2022 – Presente

**Jefe de Sala**, Restaurante Arzak, San Sebastian

Responsable del servicio de sala en restaurante con 3 estrellas Michelin y 80 cubiertos por turno.

- Dirijo un equipo de **14 personas** entre camareros, sumilleres y runners
- Gestión de reservas con ocupación media del **97%** durante los últimos 12 meses
- Implante un sistema de turnos rotativos que redujo la rotación de personal en un **30%**
- Coordino **24 eventos privados al año** con facturación media de 8.500 EUR por evento

Sept 2019 – Feb 2022

**Segundo Maitre**, Hotel Maria Cristina (Marriott), San Sebastian

Apoyo al maitre en el restaurante del hotel de 5 estrellas con capacidad para 130 comensales.

- Supervise el servicio de **desayunos, almuerzos y cenas** con una media de 210 cubiertos diarios
- Forme a **9 camareros nuevos** siguiendo estándares Marriott de atención al cliente
- Obtuve la mejor puntuación de satisfacción del departamento: **4,8 sobre 5** en encuestas internas

Ene 2018 – Ago 2019

**Camarero de Rango**, Grupo Sagardi, Bilbao

Servicio de sala en restaurante vasco de referencia con alto volumen de clientes.

- Atención directa a **40-50 comensales por turno** en zona de rango asignada
- Gestión de pedidos y cobros con **TPV y PDA** con cero incidencias de caja en 20 meses

## Educación

Sept 2014 – Jun 2018

**Grado in Gastronomía y Artes Culinarias**, Basque Culinary Center, San Sebastian

Especialización en gestión de sala y servicio. Prácticas en el restaurante Mugaritz (2 estrellas Michelin).

## Habilidades

Gestión de equipos de sala, Protocolo y servicio fine dining, Control de reservas (CoverManager, TheFork), Sumillería básica, Gestión de quejas y reclamaciones, TPV y sistemas de cobro, Organización de eventos, APPCC e higiene alimentaria, Liderazgo de turnos, Atención al cliente VIP

## Certificaciones

Oct 2021 – Feb 2022

**Curso Superior de Sumillería**, Escuela Española de Cata

Mar 2023 – Mar 2028

**Manipulador de Alimentos y APPCC**, Bureau Veritas

## Idiomas

Español (nativo), Euskera (B2), Inglés (B2 – First Certificate)

## Proyectos

Sept 2022 – Ene 2023

**Implantación de Servicio de Cata Maridaje – Arzak**

Disene y lance un menú de cata maridaje con 7 pases para el restaurante.

- Seleccione **14 referencias de vino** en colaboración con el sumiller jefe
- El menú maridaje representó el **18% de la facturación** de sala en su primer trimestre
- Valoración media de **4,9 sobre 5** en reseñas de comensales

Jun 2020 – Dic 2020

### **Digitalización de Reservas – Hotel Maria Cristina**

Migración del sistema de reservas manuales a la plataforma CoverManager.

- Redujo las incidencias de overbooking en un **85%**
- Forme a **11 empleados** en el uso de la nueva herramienta en 3 semanas

### **Referencias**

**Iker Etxebarria**, Director de Restauración, Restaurante Arzak, i.etxebarria@arzak.es, +34 618 472 305

**Ainara Goikoetxea**, Maitre, Hotel Maria Cristina, a.goikoetxea@marriott.com, +34 644 891 220

### **Actividades extracurriculares**

Jun 2022

#### **Miembro – Asociación de Maitre's de España (AMEGAR)**

Participo en jornadas de formación y networking del sector de restauración. Asistente habitual a las jornadas anuales de Madrid y Barcelona.

Nov 2020

#### **Voluntario – Banco de Alimentos de Guipuzcoa**

Colaboro en la clasificación y reparto de alimentos los sábados. He participado en 48 jornadas de reparto.