

Plantilla de CV gastronómico para camarero/a

Práctica, simple y aplicable.





Un buen curriculum vitae gastronómico debe ser claro.

Además, debe ser breve y destacar lo que aportas en el día a día de un restaurante o bar.

El objetivo no es solo listar trabajos anteriores, sino mostrar cómo generaste valor en cada experiencia.

Qué debe incluir tu CV:

Información personal: nombre completo, datos de contacto actualizados, ciudad/país de residencia y, si suma, enlaces a perfiles profesionales.

Experiencia laboral: empleos anteriores en orden cronológico, con fechas claras y logros medibles.

Habilidades y certificaciones: tanto técnicas (ej: uso de software gastronómico como Fudo, coctelería, idiomas), como blandas (ej: atención al cliente, trabajo en equipo).



Cómo usar la IA para mejorar tu CV

- 1. Adapta el perfil profesional:** copia la descripción del anuncio y pídele a una IA que resuma en 3 líneas cómo tu experiencia encaja con esos requisitos.
- 2. Resalta habilidades relevantes:** si el anuncio pide “manejo de POS”, “trabajo bajo presión” o “idiomas”, asegúrate de que esas palabras aparezcan en tu CV.
- 3. Ajusta tu experiencia:** usa IA para reescribir puntos de tu experiencia laboral, destacando logros que se relacionen con lo que busca la oferta.
- 4. Cuida la extensión:** evita CV muy largos. La IA puede ayudarte a resumir sin perder claridad.

Esto no reemplaza tu criterio, pero sí acelera el proceso y te ayuda a destacar mejor en cada postulación.

¿Listo para encontrar tu próxima oportunidad laboral en gastronomía? Este es el momento de hacer que tu experiencia se destaque.

Opción 1 – CV tradicional

Encabezado

Nombre Apellido

Ciudad, País | Teléfono | Correo electrónico profesional |
LinkedIn (opcional)

Perfil Profesional

“Camarero/a con X años de experiencia en restaurantes y bares de alta rotación. Enfocado/a en ofrecer un servicio rápido, cordial y eficiente. Manejo de sistemas gastronómicos como Fudo, comandas digitales y conciliación de caja.”

Experiencia Laboral

Camarero/a – Restaurante Ejemplo | Ciudad | 2021 – Actualidad

- Atención promedio de 25 mesas por turno.
- Implementación de comandas digitales con Fudo para reducir errores.
- Contribución a aumentar ventas en un 12% mediante sugerencias de maridaje.

Camarero/a – Bar Ejemplo | Ciudad | 2019 – 2021

- Coordinación en barra y salón.
- Reducción de tiempos de espera en un 20%.
- Manejo de caja y conciliación de pagos al cierre de turno.

Formación y Certificaciones

- Curso de Manipulación de Alimentos – 2020.
- Taller de Servicio al Cliente en Gastronomía – 2019.

Habilidades Clave

- Atención al cliente y hospitalidad.
- Manejo de POS y software gastronómico (ej: Fudo).
- Conocimiento de vinos, bebidas y coctelería básica.
- Trabajo en equipo y comunicación efectiva.
- Idiomas (ej: inglés básico, portugués intermedio).

Referencias

Disponibles a pedido.

Opción 2 – CV moderno

Encabezado

Nombre Apellido

Ciudad, País | Teléfono | Correo electrónico profesional |
Instagram/Portfolio (opcional)

Resumen

“Camarero/a dinámico/a y orientado/a al detalle. Experiencia en atención personalizada, gestión de pedidos digitales y coordinación en restaurantes de mediana y alta rotación. Capacidad de adaptación y resolución rápida en contextos exigentes.”

Habilidades Destacadas

- Servicio al cliente excepcional.
- Manejo de POS y comandas digitales.
- Trabajo bajo presión y multitarea.
- Conocimiento básico de coctelería y maridaje.
- Idiomas: Español (nativo), Inglés intermedio.

Experiencia Laboral

Camarero/a – Café Boutique | Ciudad | 2022 – Actualidad

- Preparación y servicio de desayunos/brunches.
- Uso de Fudo para comandas y control de caja.
- Implementación de encuestas rápidas a clientes para mejorar la experiencia.

Camarero/a – Restaurante Familiar | Ciudad | 2020 – 2022

- Atención a más de 100 comensales diarios.
- Coordinación con cocina para mejorar tiempos de entrega.
- Capacitación de 3 nuevos integrantes del equipo.

Formación

- Curso de Manipulación de Alimentos – 2021.
- Seminario de Experiencia del Cliente en Gastronomía – 2022.

Referencias

Disponibles a pedido.



Consejo Fudo

Un buen CV es tu carta de presentación. Ambos modelos son adaptables según el perfil:

- El tradicional es ideal si tienes experiencia sólida y cronológica.
- El moderno funciona mejor si quieres destacar habilidades, adaptabilidad o si recién comienzas en gastronomía.

Lo mejor es mantenerlo breve (máximo una página), con un diseño limpio y secciones claras.

Y recuerda: usa las herramientas de IA como tu asistente para resaltar lo más relevante y aumentar tus chances de conseguir el puesto.

En Fudo creemos que el talento gastronómico merece destacarse. Por eso creamos recursos prácticos como este, que ayudan a dar el siguiente paso en tu carrera.



[SOCIALFUDO](#)



[BLOG](#)



[WEB](#)

