

Sra. D^a Patricia Cuevas Sarria



- ❖ Directora Centro Superior de Hostelería de Galicia

- Logros Profesionales:

- ✓ Diseño y producción de eventos en temporada baja consiguiendo aumentar la actividad empresarial.
- ✓ Elaboración del presupuesto de explotación y cumplimiento de los objetivos marcados
- ✓ Organización de eventos y encuentros especializados para el sector hotelero (CEHAT, Real Academia de Gastronomía, entre otros).

- ✓ Obtención de importantes reducciones en los gastos de explotación basadas en la correcta planificación de los recursos.
- ✓ Consolidar la internacionalización del Centro mediante nuevas alianzas estratégicas.
- ✓ Capacidad y experiencia en la dirección de equipos integrados por más de 100 personas.

- ❖ Adjunta a Dirección en Paradores de Turismo, S.A.

- Logros Profesionales:

- ✓ Experiencia en la organización de eventos institucionales para altos mandatarios en colaboración con el Gobierno de España (Ministros de Asuntos Exteriores de la UE, Cumbre de Ministros Iberoamericanos de Fomento).
- ✓ Presentaciones en exclusividad para Europa de productos del mundo del motor en colaboración con el exclusivo circuito de velocidad ASCARI (Málaga).
- ✓ Organización de formación corporativa y asesoramiento en planes de formación continúa en el propio hotel.
- ✓ Colaboración en la puesta en marcha e implantación del sistema de calidad en diversos establecimientos de la cadena hotelera.
- ✓ Conseguir un 98% en el grado de cumplimiento del margen de explotación presupuestado durante tres años consecutivos. Realización de presupuestos y planes de inversiones a 5 años vista de acuerdo a la política económica marcada por la alta dirección.

- ❖ Jefe de Recepción en Paradores de Turismo, S.A.

- Logros Profesionales:

- ✓ Reducir 6,15% los costes fijos de personal gracias a la flexibilización en los turnos de trabajo y a una mejor planificación de la demanda.
- ✓ Reclutamiento de personal base tras un periodo de tutela y seguimiento de alumnos en prácticas.
- ✓ Realización de auditorías internas de seguimiento para certificaciones Medioambientales según reglamento EMAS
- ✓ Creación de productos locales que posteriormente se han convertido en productos corporativos de la cadena.
- ✓ Organización de eventos culturales y exposiciones relacionadas con el sector turístico (Programas de radio en directo).

➤ Aptitudes:

- ✓ Vocación hotelera
- ✓ Habilidad para enseñar
- ✓ Fácil integración en equipos de trabajo
- ✓ Capacidad para la resolución de conflictos
- ✓ Organizadora
- ✓ Gran equilibrio emocional
- ✓ Alto nivel de compromiso
- ✓ Dedicación y constancia
- ✓ Adaptabilidad al cambio
- ✓ Trasmite seriedad y confianza
- ✓ Facilidad para conectar con los demás

❖ Estudios

- Licenciatura Filología Inglesa, Universidad de Sevilla.
 - Master en Dirección y Administración de Empresas Hosteleras, Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.
 - Auditor Jefe y Auditor Interno Certificación IRCA, Bureau Veritas Quelity, Murcia.
- Ponente en seminarios y mesas redondas relacionadas con el sector de la Hostelería (Universidad de A Coruña, Escuela de Hostelería de Sevilla,...)
 - Creación, desarrollo e implantación de diversos eventos gastronómicos para impulsar la calidad del sector turístico de la zona.
 - Miembro de distintos jurados en concursos gastronómicos