

Datos Personales:

Joan Belda Tortosa, DNI 20447744-P, nacido el 1 de Febrero de 1982, en la localidad de Vallada, provincia de Valencia, y con domicilio actual en Vallada, C/ San Rafael, 34.

Teléfono de contacto: 656942878

E-mail: joanbeldatortosa@gmail.com.
joan_vallada@hotmail.com



Estudios realizados:

Grado Medio de Solfeo y Saxofón

2001/2006 Ingeniero Técnico Industrial, especializado en Mecánica. Escuela Técnica Superior del Diseño de la Universidad Politécnica de Valencia.

2009 Hostelería y Turismo y cocina profesional grado medio en la academia de estudios Aclys, Valencia.

2011 Curso de Sumiller 600 horas en CdT València.

2012 WSET Nivel 2 Segundo nivel Master of Wine, Outlook Wine, Barcelona

2013 WSET Level 3 Award, Tercer nivel Master of Wine en inglés, en Outlook Wine, Barcelona.

2014-actualmente WSET Level 4 diploma en Wine Academy, Londres.

Trabajos realizados:

* Durante los meses de verano

(contrato):

-Empleado de McDonald's Xàtiva, en cocina, 4 meses('00).

-Encargado de heladería en Hotel Bayren, con 4 personas a mi cargo, en la playa de Gandía temporada de verano '05.

(sin contrato):

-Empleado en La Gobernadora, S.A.(Moixent), con madera, 2 meses.

-Empleado en Vallatex-GinerArt(Vallada), en madera también, 2 meses.

-Empleado en madera en Monteva, S.L(Montesa), 3 meses.

* Durante el curso escolar, compatibilizando con estudios universitarios:

-(04/00-04/01): Restaurante-Pizzeria Caramull, Alcúdia de Crespins, durante 1 año.

-(05/01-01/02): Bar-Restaurante "el Poli", en el polideportivo de l'Alcúdia de Crespins, durante 8 meses.

-05/02-11/02): Hotel Virgen Huerto de la Nieves, en Xàtiva, durante 6 meses.

-(12/02-02/03)Camarero extra de bodas en sala "La Puça", en canals durante 3 meses.

- (03/03-03/05): Hotel Bayren, camarero extra en bodas, bautizos y comuniones durante 2 años.
- (09/05-05/06): Encargado de camareros, con 8 camareros al cargo en salón de bodas FranRey, en montesa durante 8 meses.

* Profesionalmente(dedicado sólo al trabajo, estudiando cocina profesional y hostelería y turismo o cursos relacionados):

- (06/06-03/07): Encargado de sala en restaurante “El Torraor”, en Montserrat, València, durante 8 meses.
- (06/07-06/08): Jefe de rango en la Marisquería Civera Centro, Valencia, durante 1 año, cursillos de vinos y venta de productos.
- (09/08-04/09): Jefe de rango en el restaurante “El Submarino”, en l’Oceanogràfic, València, durante 8 meses.
- (04/09-09/09): Propietario autónomo de Bar-restaurante Toni (arrocería y carnes a la brasa), Santa Eulària des Riu, Ibiza, durante la temporada de verano 2009.
- (11/09- 01/10): Encargado de Gavina Restaurant, Canals(València). Restaurante de Bodas, Bautizos, Comuniones, Carta, menús diarios y cenas de grupos. Encargado de elaboración de carta, menús cerrados, carta de vinos, montaje y distribución de mesas, atención al cliente.
- (01/10-10/12): Encargado del Restaurante La Pitanza, València. Cocina de mercado. Jefe de Sala y Gestión del Restaurante tanto en elaboración de carta de vinos como en carta, gestión de bodega y almacén, contratación de personal, gestión de distribuidores y organización de eventos, tanto dentro del restaurante como fuera(catering).
- (10/12-05/13): Gestión y asesoramiento de Cafetería Levante(Cartagena, Murcia). Elaboración de carta y menús de mediodía y noche(degustación), elaboración de carta de vinos, contratación de personal, gestión de distribuidores y almacén.
- (11/12-Actualmente): Sumiller en Restaurante La Cabaña de la Finca Buenavista(El Palmar, Murcia). Gestión de carta de vinos, gestión de bodega y distribución de vinos y servicio en sala.
- (02/13-Actualmente): profesor de sumillería en el grado de gastronomía en la Ucam (universidad católica de Murcia).
- asesor y colaborador en la creación de cartas de vinos de distintos restaurantes.

*Idiomas conocidos:

- Català-Valencià perfectamente escrito y hablado(nativo).
- Castellano perfectamente escrito y hablado.
- Inglés Cambridge Advance(C1). Mantener conversaciones sin problemas. La mitad de las asignaturas de la carrera cursadas en inglés, así como el WSET level 3 Award cursado totalmente en inglés.

Murcia, 23 de Noviembre de 2015.