

# Edgar Calcedo Marquez

Global Bartender Certificato



## LE MIE QUALITÀ DISTINTIVE DA BARMAN PROFESSIONISTA Conseguite presso la MIXOLOGY Academy

- Saper fare 6 cocktail contemporaneamente in MASSIMO 3 minuti
- Gestione di un ciclo lavorativo di oltre 400 cocktail a turno
- Conoscenza di 1000 Etichette di prodotti da Miscelazione
- Abilità nel decorare cocktail con frutta e verdura

### Data di nascita

06/07/1979  
La Habana Cuba

### E-mail

[edgarcalcedo2@gmail.com](mailto:edgarcalcedo2@gmail.com)

### Telefono

+393209405522

### Indirizzo

Via delle Viole 2 cap 00172  
Roma

*Autorizzo il trattamento dei miei dati personali contenuti nel presente curriculum vitae ai sensi del GDPR (Regolamento UE 2016/679) ai fini di attività di Ricerca e Selezione del Personale e contatti lavorativi.*

## ESPERIENZE LAVORATIVE

- Barman cocktail bar I VITELLONI a Roma set.-ott./2020
- Barman occasionale presso Rome Marriott Park Hotel 4\*(E-Work) gen-feb/2020
- Barman, cassiere e responsabile del personale presso i pub Kill Joy e Route 66 da 07/2019
- Barman presso ristorante bistrot DONEGAL 2.0 da 03/2019 a 07/2019
- Barman, cassiere e responsabile del personale nel ristorante CUCINA DEL TEATRO a Roma da 07/2017 a 12/2018
- Barman presso CAFFE' LETTERARIO a Roma dal 2011 al 2017
- Barman presso ristorante EL CUBANO a Roma dal 2005 al 2010
- Barman presso GREEN PUB ad OSTIA ROMA dal 2004 al 2005
- Barman presso l'hotel 5 stelle IBEROSTAR BARLOVENTO a Cuba dal 2003 al 2004
- Barman presso l'hotel 5 stelle MELIA HABANA a Cuba dal 2001 al 2003

## ATTESTATI PROFESSIONALI INTERNAZIONALI

- Professional Bartender
- Merceologia dei Distillati
- Master Spritz
- Master Analcolici
- Attestato HACCP

## LINGUE

- Inglese - Lettura, scrittura ed espressione orale "livello C1"
- Italiano - Lettura, scrittura ed espressione orale "livello C1"
- Spagnolo - Madrelingua

**MIXOLOGY**  
ACADEMY