

## Datos personales

Nombre y Apellidos: **Patricia F. Rusler Kovalenko**  
Fecha de nacimiento: **23 de Febrero de 1972**  
Lugar de nacimiento: **Madrid - España**  
Nacionalidad: **Española**  
Población: **28012 Madrid**  
Móvil **629 083 082**  
E-Mail: **patriziarusler@hotmail.com**  
Carnet de Conducir: **Clase B**



## Extracto Perfil

- \* Profesional proactiva con más de 25 años de experiencia en hostelería y pastelería y más de 10 como gerente de ventas.
- \* Entusiasmo por el trabajo y nuevos retos profesionales. Capacidad para dirigir, organizar y desarrollar proyectos.
- \* Alta capacidad de planificación orientada a resultados acostumbrada a trabajar por objetivos.
- \* Dotes de liderazgo y gestión de equipos.
- \* Capacidad de negociación.
- \* Buena capacidad de escucha y de comunicación. Experiencia y habilidad para la formación.
- \* Capaz de tomar decisiones y aportar soluciones en áreas de responsabilidad.

## Experiencia

### **Chef Corporativo & Regional Sales Manager RATIONAL**

Rational Ibérica AG

2012 – Abril 2026

#### Chef Corporativo Nacional

- \* Entrenamiento y auditorías en producto y aplicación a clientes internos y externos (chefs freelancer, sales manager, dealers, departamento técnico, KA, escuelas de hostelería...)
- \* Creación de formatos formativos, recetas en plataforma de conectividad, adaptación de los formatos al mercado nacional ...
- \* Soporte a equipos de ventas (Street Sales y KA) en implantaciones, cesiones y actividades comerciales.
- \* Asistencia al cliente: Departamento reclamaciones y línea telefónica de consultas aplicativas "Chefline"
- \* Organización, planificación, dirección y ejecución de Ferias nacionales.

#### Sales Manager

- \* Planificación y desarrollo de ventas con consecución de objetivos para Madrid, Canarias, Galicia, Asturias, Extremadura, Andalucía, Castilla La Mancha y Castilla y León.
- \* Desarrollo, control y gestión de la red de distribución comercial regional.
- \* Formación de producto a toda la red comercial (chefs y distribución).
- \* Visitas y atención comercial y culinaria a cliente final y distribución con documentación en CRM. Captación de nuevos clientes.
- \* Show Cooking de producto a clientes potenciales. Desarrollo de nuevas demostraciones temáticas de producto para diferentes sectores.
- \* Representación de la empresa en ferias y eventos.

### **Chef Ejecutiva**

Restaurante MAD - Hotel Puerta América  
Petit Cuisine Soluciones Culinarias  
2010 - 2012 Madrid

- \* Administración de la brigada de cocineros.
- \* Creación de las elaboraciones de las cartas del restaurante y de los menús para eventos.
- \* Escandallos de los platos.
- \* Gestión de proveedores.
- \* Desarrollo mensual de "Jornadas Gastronómicas".
- \* Organización y desarrollo de servicios culinarios tales como chef a domicilio, asesoría culinaria a restaurantes, clases de cocina, etc.

### **Gerente**

HAZLOPRO  
2009 - 2010 Madrid

- \* Dirección del equipo de esta tienda especializada en productos profesionales para "chefs domésticos", con seguimiento de su actividad diaria.
- \* Gestión comercial de la firma "*Horecalia*" (maquinaria profesional).
- \* Responsable de la selección de producto, gestión de proveedores y control de stocks.
- \* Escaparatismo, mantenimiento y nuevas implantaciones de la tienda.
- \* Creación y desarrollo del Weblog "[www.hazlopro.com](http://www.hazlopro.com)".
- \* Responsable de Eventos Gastronómicos: Organización y desarrollo de eventos culinarios para fidelización de clientes: cursos de cocina (japonesa, tailandesa, italiana, peruana, de mercado...), repostería, tapas, catas de vino, maridajes y demostraciones de producto.

### **Sales Manager Zona Centro**

VCA Hostelería Selección  
2008 - 2009 Madrid

- \* Gestión comercial desarrollando la apertura de nuevos clientes profesionales, fidelización y seguimiento de los mismos.
- \* Elaboración de presupuestos, gestión de pedidos a proveedores y control de stocks.
- \* Escaparatismo y organización del "show room".
- \* Organización e implantación de productos en ferias.
- \* Captación y selección de nuevos productos.

### **Directora de Cocina**

Arte Divino Restaurante  
2000 - 2008 Madrid

- \* Responsable de la creación de las elaboraciones, compra y suministro de mercancías para la cocina y la sala del restaurante. Actualización y presentación de novedades gastronómicas en la carta.
- \* Organización del equipo de cocina y control de stocks.
- \* Desarrollo trimestral de "Jornadas Gastronómicas de Cocina Fusión y Maridaje".
- \* Coordinación de "Cursos de Cata de Vinos" para clientes del restaurante.
- \* Creación y diseño de la imagen corporativa del restaurante.

## Educación

---

**2024- 2025 Máster en Salud Intestinal y Microbiota**

**2012 - 2013 Postgrado en Dirección de Alimentos y Bebidas** (Universidad de San Jorge)

**2006 - 2008 Especialización en Nutrición y Dietética Aplicada** (Universidad de León)

**1994 - 1996 Técnico en Pastelería** (Escuela Superior Formación Profesional Pastelería Madrid)

**1992 - 1993 Access in Media Studies** (Hackney Collage London)

**1991 - 1992 Fotografía Profesional** (Escuela Superior de Comunicación, Imagen y Sonido)

## Idiomas

---

**INGLÉS** Nivel medio: Comprensión oral y escrita.

## Competencias Digitales

---

Ofimática: Word, Excell, PPT, Adobe Photoshop (nivel medio - avanzado)

CRM: Salesforce (nivel avanzado)

Sistemas: Windows

Internet: navegación, gestion de correos, trámites online