

# PERFIL PROFESIONAL

Experiencia y formación, impulsada por una gran pasión

## FORMACIÓN

---

- 2020- Varios cursos: Marketing gastronómico (SEPE)  
Logística en el bar (SEPE)  
Higiene y manipulación de A y B (SEPE)  
Ofimática avanzada (SEPE)
- Título Oficial de Dirección de Restauración  
(Certificación Profesional Comunidad de Madrid)
- 2015-2017 Diplomado en Gestión de alimentos y bebidas  
(USH-International- Peru)
- 2011-2013 Diplomado en Desarrollo Gerencial  
(Universidad Metropolitana)
- 2005-2010 Licenciado en Hostelería  
(Universidad De Oriente)
- 2000-2003 Técnico en Servicio de Hotelería  
(IADD-Nueva Esparta)

## EXPERIENCIA LABORAL

---

### Director de Restaurante-Restaurante Rancho del tío (2015-2019)

Coordiné de forma eficaz las tareas diarias de gestión del restaurante, lo que condujo a una mayor productividad y a niveles más altos de satisfacción de los clientes.

### Director de alimentos y bebidas-Hotel Costa Caribe\*\*\*\*(2010-2015)

Gestión eficiente del departamento de alimentos y bebidas del hotel, controlando, planificando y organizando mi cherrlin a la vez que llevando mi efectivo control de indicadores de gestión

### Maitre Ejecutivo-Asociación de Maitres y Profesionales de hotelería (2008-2010)

Gestión de la asociación en relación a la organización y servicios de banquetes y eventos a nivel nacional a la vez participaba como administrativo

### Freelancer Asesoría y Servicios Hotelero (ASEHCA) -(2005-2019)

Formador de Restauración en las empresas hotelera en las áreas de sala, bar, cafetería, gestión, comunicación efectiva, trabajo en equipo, liderazgo, coaching, elaboración de planes de formación para los trabajadores de entre 20 a 700 empleados.

## Carlos Lopez Director de Restauración

Me considero una persona optimista, proactiva, con gran capacidad de adaptación, organización y liderazgo



Busco un proyecto donde pueda seguir evolucionando y trabajando en equipo para alcanzar los objetivos de la empresa



641408760



[asehca@yahoo.com](mailto:asehca@yahoo.com)



[www.asehca.mex.tl](http://www.asehca.mex.tl)

### Principales habilidades:

- ❖ Supervisión efectiva
- ❖ Gestión de equipo
- ❖ Organización y control
- ❖ Análisis estratégico
- ❖ Diseño de ofertas

### Otros conocimientos

- ❖ Ofimática avanzada
- ❖ técnicas de protocolo
- ❖ Enología y Coctelería
- ❖ Barismo
- ❖ Castellano Nativo
- ❖ Ingles Profesional
- ❖ Alemán Básico

### Reconocimientos:

- ❖ Mundial de maitre 2009-Aragón España
- ❖ Campeonato Nacional de camareros- Segovia

