




CRISTIAN MEJÍA ROQUE


PASANTE EN LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA


PERFIL PERSONAL

Seminario en competencias laborales y recursos humanos.
Supervisor en la rama de competencias laborales.

CONTACTO

 CJON. PIPILA 9 B
BARRIO PURERO 9
C.P. 42130
MINERAL DEL MONTE,
HIDALGO.

 cristianmejiaeroque03@gmail.com

 771-422-3630

EDUCACIÓN

Centro Universitario Siglo XXI
Carta de N° CP034/15-2

HABILIDADES

- Coordinación y trabajo en equipo
- Facilidad de palabra
- Capacidad para la resolución de problemas
- Líder
- Capacidad de relacionarse con los demás

EXPERIENCIA LABORAL

Sub-chef Restaurante Corazón de Brasil

NOVIEMBRE 2018 - ABRIL 2020

- Supervisor de personal como lo es garroteros, meseros y hooters.
- Guiar el equipo culinario para proporcionar un servicio excepcional apoyando en la calidad de alimentos y bebidas.
- Planificación del menú y presentación del espacio.
- Creación de roles, descansos, vacaciones del personal a cargo.

Sub-chef repostero del Holiday Inn

ENERO 2015 - ABRIL 2017

- Supervisor de personal como lo es garroteros, meseros y hooters.
- Guiar el equipo culinario para proporcionar un servicio excepcional apoyando en la consistencia, sabor y presentación en postres.
- Planificación del menú y presentación del espacio.
- Creación de roles, descansos, vacaciones del personal a cargo.