

## CURRICULUM VITAE

**Nombre:** Elio Alberto Izaguirre Hernández

**Nivel máximo de estudios** Ingeniería en Sistemas Computacionales

**Cursos:**\*Introducción a la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública.; \*Inducción a la Corrección de Estilo;\*Liderazgo Transformacional Operativo"; Gestión Efectiva de la Hospitalidad"; \*Certificación en Seguridad Alimentaria por la NSF;\*Curso Gerencia Operativa Phase 1;\*Certificación SAFE at the Plate de Seguridad de la comida.

**Experiencia laboral:**

***Junio 2016 a la fecha***  
**Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica (CONALEP)**  
**Puesto:** Subcoordinador de Seguimiento a Acuerdos con gobiernos Estatales.  
**Funciones:** Seguimiento a temas Relacionados con los Colegios Estatales, apoyo en proyectos asignados por la Secretaría y Dirección General.

***Septiembre 2015 – Junio 2016***  
**Corporación Mexicana de Restaurantes.**  
**Puesto:** Gerente General de Restaurante Olive Garden Sta. Fe CDMX.  
**Funciones:** Manejo de Personal, Control de Costo de Comida, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de gastos de Mantenimiento, horarios y nómina.; Inventarios mensuales y Semanales.; Programa de capacitación de personal; Control de depósitos en efectivo.

***Septiembre 2014 – Septiembre 2015***  
**Corporación Mexicana de Restaurantes.**  
**Puesto:** Gerente de Turno de Restaurante Olive Garden Veracruz.  
**Funciones:** Manejo de personal. Manejo de efectivo, Cortes de caja. Control de operación de Salón y cocina. Control de indicadores para seguridad de la comida: tiempo temperatura, cocción. Recepción de proveedores y facturas.

***Octubre 2013 - Septiembre 2014***  
**Corporación Mexicana de Restaurantes.**  
**Puesto:** Gerente de Turno de Restaurante Chilis Xalapa, Veracruz.  
**Funciones:** Manejo de personal. Manejo de efectivo, Cortes de caja. Control de operación de Salón y cocina. Control de indicadores para seguridad de la comida: tiempo temperatura, cocción. Recepción de proveedores y facturas.

**Campo de experiencia:** de Administración General de Restaurantes. Servicio al Cliente. Capacitación y entrenamiento. Traducción del inglés al Español

**Principales Logros:** Desarrollar habilidades de Liderazgo y toma de decisiones a través de toda experiencia Profesional. Obtención de Certificaciones internacionales en el rubro de Seguridad de la Comida. Implementación de Estándares en las Marcas Carls Jr, Chilis y Olive Garden.

**Habilidades:** Destrezas en relaciones humanas y trato con la Gente. Trabajar bajo presión. Trabajar por objetivos. Habilidades de comunicación oral y Escrita. Desempeño en la impartición de cursos de capacitación presenciales y a distancia. Manejo de Conflictos. Apego a Normas, procedimientos y Estándares.