

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.