



JASUMY POOT CEN

BACHILLER

PERFIL PERSONAL

Me considero una persona entusiasta y con deseos de superación. Me gusta aprender cada día que transcurre. Me motiva mucho desarrollar mis habilidades y crecer profesionalmente. Tengo confianza en mi capacidad para lograr todo lo que me propongo y siempre busco la forma de alcanzar todos mis objetivos.

HABILIDADES

- Excelentes competencias de servicio al cliente.
- Estrategias de desarrollo empresarial.
- Técnicas de gestión eficaz.
- Competencias de liderazgo.
- Óptimo desempeño en equipo e independiente.
- Capacidad para trabajar en varias tareas a la vez y bajo presión.
- Redacción creativa y con una naturaleza envolvente.
- Capacidad para seguir instrucciones y entregar resultados de calidad.
- Técnicas de comunicación efectiva.

DATOS DE CONTACTO

Celular: (999) 5 97 38 41

Correo electrónico:

jasumyp@gmail.com

Dirección: Calle 29 #251 x 36

Carrillo Ancona. Mérida,

Yucatán.

EXPERIENCIA LABORAL

COORDINADORA DE PRODUCCIÓN

Burger King, Agosto 2020-Abril 2021

- Supervisión de grupos de trabajo, guiándolos para conseguir metas colectivas que beneficien a todos.
- Capacidad de planificación de actividades operacionales.
- Resolución de quejas de manera eficaz y respetuosa.
- Seguimiento de procesos de calidad.

GERENTE DE TURNO

Burger King, Abril 2021-October 2023

- Supervisión operativa, asegurando de que los empleados trabajen de forma productiva y se desarrollen profesionalmente.
- Supervisión de los presupuestos (diarios y mensuales).
- Seguimiento de procesos de calidad.
- Supervisión de la contratación y formación de nuevos colaboradores.
- Garantizar que el personal cumpla las normativas de salud y seguridad alimenticia.
- Manejo y control de inventarios (diarios, semanales y mensuales).
- Resolución de contingencias con clientes y problemas generales en la tienda (Mantenimiento, salubridad, capital humano).

ENCARGADA DE TIENDA

La Cejuda Cafeteria, marzo 2023 - actualmente

- Manejo y control de inventarios (diarios, semanales y mensuales).
- Conocimiento en preparación de bebidas calientes y frías.
- Control de existencias de insumos en el lugar de trabajo y formulación de requisiciones.
- Gestión de las operaciones diarias de la cafetería.
- Añadir nuevos artículos al menú dependiendo de las temporadas y las preferencias de los clientes.
- Garantizar calidad en todos los productos.

HISTORIAL ACADÉMICO

PREPARATORIA NÚMERO UNO UADY

2016-2019

Bachillerato General