



## Perfil Profesional

***\*Asesor Comercial***

***\*Gerente General***

***\*Gerente de alimentos y bebidas***

## Habilidades

Trabajo bajo presión, conocimientos en costos, inventarios, conocimiento en el manejo higiénico de alimentos, conocimientos en distintivo H, norma-251 de salubridad, manejo de PC, buen ambiente de trabajo, capacitación al personal de piso, conocimientos generales en el área de cocina, control de mermas, conocimientos de vino de mesa, trato directo con proveedores, trato directo con el cliente, manejo de eventos sociales y empresariales.

**Experiencia:** Eventos sociales y empresariales tales como: Equipo de beisbol Vaqueros Laguna 60 pax almuerzo, comida y cena, dos años consecutivos (2012-2013), Policía Federal Preventiva 130 pax almuerzo comida y cena, año 2012 (venida del Papa a León, Gto), Grupo Gedeones 150 pax almuerzo, comida y cena año 2012 en el Hotel MP Celaya, Logística completa de eventos sociales desde 150 pax hasta 450 pax, manejo de personal de piso con capacidad de restaurant para 50 pax (cuando había grupo se manejaba hasta para 150 pax), 70 Desayunos a jóvenes entre 12 y 16 años en las olimpiadas del 2012 en el Estado de Guanajuato.

**Logros:** *Implementación del Manejo Higiénico de Alimentos, Estandarización de servicio de piso con capacitación periódica al personal, Implementación de norma -251 de salubridad, Baje los costos de restaurant, Restructuración del personal de cocina para un mejor servicio y capacitación completa en área caliente y área fría, Estandarización de Bodegas de insumos y refrigeradores para un mejor control de mermas e inventarios. Apertura de Hotel Business Class de 115 habitaciones y salón de eventos para 200 personas en la ciudad de Querétaro sin ningún tipo de manuales, y posteriormente se coloco como el mejor hotel de la zona durante 3 años.*

## **Experiencia profesional**

### **2018-2019 Hotel Hampton Inn By Hilton**

**Cargo:** *Asesor Comercial de Dirección General.*

**Función:** Asesor de gerencia general y a su vez con los anteriores propietarios del hotel. Me enfocaron mucho al tema de las ventas, me encargue de cuentas sumamente difíciles de traer al hotel ya que en años anteriores no se les daba seguimiento como tal. De marzo a la fecha nos colocamos como el hotel numero uno en habitaciones ya que se dio seguimiento arduo en el trabajo en ventas.

Salía a visualizar a la competencia y ver sus debilidades para tener mas herramientas en el tema de ventas y así lograr convencer a nuestros clientes de nuestro producto

Tome el curso de servicio y calidad (duración 24 horas) impartido por la secretaria de desarrollo económico sustentable, para tener un enfoque mas arduo en el trato con el cliente.

#### **Referencias.**

Lic. Andrea González.

Cel. 477 649 6491

### **2013-2018 Hotel Oliver Inn Business Class Queretaro**

**Cargo:** *Gerente General*

**Función:** Me encargue de la apertura como tal, desde proveedores, empleados, de toda la infraestructura. Implementación y métodos de servicio en el restaurant, división cuartos y mantenimiento general (calderas, recirculadores, planta de emergencia, hidroneumáticos, etc.

Después de un par de años me dieron la confianza de ser representante legal. Posteriormente me encargue de todos los permisos tales como; licencia municipal, licencia de alcoholes, visto

bueno de protección civil, contratos de residuos peligrosos, contrato de recolección de basura y todos los trámites correspondientes.

En el año 2017 convencí al propietario de que comenzara hacer cadena sus hoteles ya que contaba con 2 hoteles mas uno en Tlanepantla y Toluca. Se implementaron los métodos correspondientes y se hizo la cadena Oliver Inn.

Contaba alrededor de 45 empleados, me encargaba de la contabilidad, compras en efectivo, nomina, división cuartos, A y B, etc. Tuve un buen equipo de trabajo el cual me ayudo a la formación de un buen ambiente de trabajo laboral.

### **Referencias**

Lic. Fernando Alcibar. (propietario)

Cel: 442 669 9064

## ***2010-2013 Hotel México Plaza Salamanca***

**Cargo:** *Gerente de alimentos y bebidas*

**Función:** Establecer mecanismos, políticas y manuales de procedimientos, para ofrecer a los clientes el mejor servicio de alimentación, además de asignar autoridad y responsabilidad a todos y a cada uno de los empleados.

### **Referencias**

Lic Armando Saavedra Sánchez. (Gerente General HMPS)

Cel 477 908 8878

## ***2007-2010 Sepromesa Banquetes***

**Cargo:** *Coordinador y logística de eventos  
Wedding planner*

**Función:** Producción y coordinación de eventos sociales y empresariales.

### **Referencias**

Lic. Santiago Martínez Hernández (Gerente General, Propietario)

Cel 464 121 6004 – 464 155 9616

## **Formación académica**

### **Primaria**

Expropiación Petrolera N. 8

### **Secundaria**

Escuela Secundaria Tecnica N.7

### **Bachillerato**

Cetis N. 62

## **Otros datos**

### **Cursos**

*Curso básico de inglés en el año 2012*

*Duración 2 meses*

*Curso básico de japonés en el año 2013*

*Duración 2 meses en la U de G.*

- Curso de capacitación en punto de venta del sistema FRONT.*
- Capacitación Distintivo M (Moderniza) (Sepromesa Banquetes)*
- Curso de manejo higiénico de alimentos. (Hoteles México Plaza)*
- Curso de manejo de costos. (Hoteles México Plaza)*
- Curso de la norma- 251 de salubridad. (Hoteles México Plaza)*
- Curso de vinos impartido por la sommelier Susana Cardozo (Viña Santiago)*
- Curso Manejo de Costos al 30% (Impartido por Chef. Corp. Antonio Alvarez)*
- Curso el mesero perfecto. (Hoteles México Plaza)*
- Curso de calidad en los Hoteles México Plaza, (Formatos, manuales y perfiles de puestos)*
- Curso de atención al cliente, (el cliente es primero).*
- Curso de Cultura Organizacional. (Hoteles México Plaza)*
- Curso intensivo en máquinas y herramienta. (Hotel Oliver Inn)*
- Curso de contabilidad, esto para llevar acabo procesos en Oliver Inn.*
- Curso de servicio y calidad (Hampton Inn Salamanca)*

**Hugo Sánchez Quiroz**

Cerro La Caldera 114

Residencial Alterra

Salamanca, Gto

Estado Civil: Casado

3 hijos.

Automóvil propio

Cambio de residencia sin problema

**Teléfono / Correo**

*Cel: 464 103 5516*  
***hugos9701@gmail.com***