

# Ismael Galicia Sánchez

Calle Mexicaltzingo #356  
Nezahualcóyotl  
Estado de México  
México  
Movilidad si  
**econouam@gmail.com**  
**(044) 5570105839**  
Casado  
Sin hijos  
permiso A  
Vehículo propio



## FORMACIÓN

---

### **Septiembre de 2010 - Septiembre de 2013**

Centro Universitario Internacional de México  
Licenciatura en Gastronomía  
Título y cédula profesional

### **Septiembre 2017- Actual**

Universidad La Salle Nezahualcóyotl  
Maestría en Administración de Empresas  
Estudiando

### **Mayo 2012**

Centro Universitario Internacional de México  
Diplomado cocina molecular

## EXPERIENCIA PROFESIONAL

---

### **Mayo 2018- Actual**

Docente de licenciatura UNIVDEP

### **Enero 2018- Actual**

Docente de licenciatura grupo cedva

### **Enero de 2017- Junio 2017**

Chef ejecutivo potzolcalli

### **Marzo de 2016 - enero de 2017**

Chef de partie, grupo vidanta Acapulco

Encargado del restaurante café del lago en grupo vidanta Acapulco, así mismo encargado de las equivocaciones a almacén general y cocina comisariato para bufetes tema y noches tema

### **Septiembre de 2015 - Marzo de 2016**

Supervisor de cocina en Sanborns

Encargado de cocina tanto del montaje y tiempo de preparación de los platillos, así mismo procurar la calidad de los alimentos, almacenaje y control de almacén mínimo para producción diaria del buffet y de los empleados, solución de problemas dentro de cocina y con los comensales y sus alimentos, Elaboración de eventos como bodas, cumpleaños, etc. Capacitación del personal en la preparación de nuevos platillos y mejora constante en el servicio.

Manejo de estándares de calidad y manejo de distintivo h.

### **Abril de 2015 - Septiembre de 2015**

Chef institucional Centro Integral de Artes Culinarias

Chef encargado de la planeación de clases y de la impartición de las mismas para la especialidad de alimentos y bebidas.

Creación de plan de estudios y menús para las clases.

Subdirector del plantel.

Manejo de almacén.

### **Febrero de 2015 - Abril de 2015**

Cocinero A en el hotel Emporio Reforma

Encargado de la preparación de la comida para eventos.

Cocina caliente y producción.

Creación de bitácora y toma de temperaturas con manejo de distintivo h.

Montaje de platillos a la carta.

### **Febrero de 2015 - Febrero de 2015**

Cocinero de línea en el hotel Grand Cayman Marriott Beach Resort  
Encargado de la preparación de los platillos para el restaurante y para el servicio a cuartos, encargado de la preparación de la noche mexicana para 600 comensales.

**Junio de 2014 - Febrero de 2015**

Chef instructor en Grupo Cedva Silao

Chef encargado de la escuela y de impartir las clases de cocina Internacional.

**Diciembre de 2013 - Marzo de 2014**

Cocinero en el restaurante la Trainera

Prácticas profesionales en las áreas de cocina caliente y cocina fría

Preparación de misse en place de los alimentos del área fría.

Limpieza de área

**14 de mayo de 2013 - 20 de octubre de 2013**

Profesor de apoyo en escuela de gastronomía

Impartición de clases de gastronomía en Grupo Cedva

## IDIOMAS

---

Ingles 90%

Escritura, lectura y comprensión

## AFICIONES E INTERESES

---

Estoy enamorado de la carrera gastronómica, el poder experimentar con los sabores y preservar nuestras tradiciones y cultura a nivel Nacional a través de la comida es una experiencia muy gratificante, me encanta cocinar para mi familia en todo tipo de ocasiones, también me gusta conocer la gastronomía y cultura de los diversos lugares a los que he tenido oportunidad de visitar.

## COMPETENCIAS

---

Responsabilidad, limpieza, orden, calma, capacidad de decisión, liderazgo, facilidad de palabra, puntualidad

Salario solicitado competitivo en el area