**GERENTE DE RESTAURANTE**

CRISTIAN MENDOZA

+55 555 5555 | crismendoza@mail.com | CDMX, México

**PERFIL PROFESIONAL**

Gerente de restaurante con 5 años de experiencia. Cuento con excelentes habilidades en manejo de personal y atención al cliente. Estoy acostumbrado a trabajar en grandes establecimientos con una gran afluencia de personas, por lo que tengo habilidades y competencias para la optimización del tiempo y resolución de conflictos.

**EXPERIENCIA LABORAL**

**Gerente de restaurante**
Migo’s House | (2019 – 2023)

* Coordinar eficientemente las operaciones diarias del restaurante, resultando en una mayor productividad y altos niveles de satisfacción del cliente.
* Monitorear el área de los comensales para intervenir en caso de cualquier inconveniente y para atender a las necesidades de los clientes.
* Asignar al personal las tareas a realizar y supervisar su desempeño.

**Gerente de sucursal**
Café Charlotte | (2018 – 2019)

* Estuve a cargo de la adaptación a un nuevo protocolo de higiene en el establecimiento.
* Planificar el abastecimiento de materia prima y gestionar el inventario semanalmente.
* Dirigir al equipo de trabajo y evaluar su desempeño.

**FORMACIÓN PROFESIONAL**

**Licenciatura en Administración de Empresas**
Universidad San Miguel | (2011 – 2016)

**Diplomado en Alta Gerencia Restaurantera**
Universidad San Miguel | (2020 – 2021)

|  |  |
| --- | --- |
| **HABILIDADES Y COMPETENCIAS*** Habilidades de liderazgo.
* Resolución de conflictos.
* Gestión de nómina y sistema de facturas.
* Manejo de software para gestión de inventario.
* Experto en Microsoft Excel y Google Sheets.
 | **CERTIFICACIÓN DE IDIOMAS*** Español (nativo).
* Inglés (Cambridge English: Business Vantage).
 |