

# Miguel Ángel Rosendo Monroy

· Celular:

Fecha de nacimiento:

· Tizayuca, Hidalgo 43803

· Correo electrónico:

· Nacionalidad: Mexicano



## Objetivo

---

Poner en práctica los conocimientos y habilidades que he adquirido a lo largo de mi trayectoria, para ofrecer un excelente servicio.

## Conocimientos y habilidades

---

Estudí en el Colegio Superior de Gastronomía ubicado en la colonia Condesa en la Ciudad de México. Mi área de interés ha sido siempre el servicio al cliente. Me gusta tener nuevos retos día con día, soy capaz de trabajar bajo presión y tengo muchas ganas de aprender y compartir mis conocimientos.

Liderazgo: Durante los últimos años he trabajado como gerente operativo, logrando formar un excelente equipo de trabajo unido por los valores de cordialidad, honestidad y respeto. Hemos logrado cada día ofrecer a los clientes una nueva experiencia y la expectativa de querer compartir con nosotros momentos inolvidables.

Computación: Manejo de Microsoft Office, navegación por internet.

Costos: Elaboración de carta de alimentos y bebidas, costeo de carta de alimentos y bebidas, correcta rotación en almacenes, inventarios.

Preparación de alimentos: Correcta aplicación de diferentes métodos de cocción tanto húmedos como secos, conocimiento de diversas técnicas aplicadas en cocina fría, caliente, panadería y pastelería. Especialidad en cocina mexicana, oriental, francesa y española.

Preparación de bebidas: Conocimiento de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, manejo de equipo y utensilios de bar, conocimiento en vitivinicultura.

Servicio de alimentos y bebidas: Poner correctamente la mesa con todos sus elementos, toma de comandas, servicio de alimentos y bebidas en tiempo, manejo del libro de reservaciones, cobro de cuentas, atención al cliente, solución de problemas.

Idiomas: Lengua natal; español, inglés nivel avanzado, francés y alemán nivel muy básico.

## Formación académica

---

### **Colegio Superior de Gastronomía**

**Agosto 2005 - Agosto 2009**

Av. Sonora no. 189; Col. Hipódromo Condesa. Cuauhtémoc, Distrito Federal.

Licenciado en Gastronomía

En el Colegio Superior de Gastronomía adquirí conocimientos interdisciplinarios; gastronómico, científico, creativo, empresarial y humanista para desarrollarme profesionalmente en cualquier campo de la industria alimenticia y gastronómica.

## Experiencia laboral

---

### **H. Ayuntamiento de Tizayuca Hidalgo**

**Diciembre del 2020 – Febrero del 2021**

Municipio de Tizayuca Hidalgo.

*Regidor Suplente*

Presidente de la Comisión de Comercio y Abasto. Secretario de la Comisión de Mejora Regulatoria. Vocal de la Comisión de Juventud Niñez y Deporte.

### **Restaurante Bar Leviathan**

**Junio del 2014 – Noviembre del 2020**

Carretera México - Pachuca Km 51.5, Col, Nacozari, Tizayuca Hidalgo

*Gerente Operativo*

Coordinación y dirección de las áreas de alimentos y bebidas para el buen funcionamiento del restaurante bar.

### **Independiente**

**Mayo del 2012**

Servicio de banquetes, planeación, organización y coordinación de todo tipo de eventos sociales.

### **De Taquito Entre Amigos**

**Diciembre del 2010 – Abril del 2011**

Federico T de la chica, no. 13, local 2; Ciudad Satélite. Naucalpan, Estado de México.

*Jefe de Barra*

Preparación de bebidas, elaboración y costeo de carta de bebidas. Elaboración de requisiciones, inventarios, cortes de venta. Capacitación y manejo de personal. Trato directo con proveedores y clientes. Apoyo en el área de cocina y servicio.

### **Kratos Café**

**Marzo del 2007 – Julio del 2010**

Tilos, no. 14-D; Santa María Insurgentes. Cuauhtémoc, Distrito Federal.

*Sub Gerente*

Preparación y servicio de alimentos y bebidas, encargado y coordinador de banquetes y eventos sociales, planeación y costeo de menús.

### **Restaurante Escuela Monte Cervino**

**Noviembre del 2008 – Febrero 2009**

Av. Sonora, no. 189; Col. Hipódromo Condesa. Cuauhtémoc, Distrito Federal.

*Área de Cocina*

Preparación de alimentos, elaboración y abastecimiento de requisiciones, encargado de área, capacitación de personal.

*Área de Servicio*

Elaboración de bebidas, elaboración de carta de bebidas, servicio de alimentos y bebidas, montaje y distribución del salón comedor, encargado del libro de reservaciones.

## **Practicas Profesionales**

---

**Hotel NH Mexico City**

**Junio – Agosto del 2007**

Liverpool, no. 155; Zona Rosa. Cuauhtémoc, Distrito Federal.

Ayudante general en el área de cocina y banquetes.

## **Certificaciones**

---

**ServSafe Certification**

**Mayo 23 del 2009 – Mayo 23 del 2014**

Capacitación sobre los principios de seguridad al preparar y servir los alimentos y los conceptos básicos de HACCP.

**Test of English for International Communication (TOIC)**

**Septiembre 30 del 2009**

**Negociación Arte y Ciencia por el IPADE**

**Agosto 2021**

## **Concursos**

---

**Sabor en Concepto, Primer lugar**

**Diciembre del 2008**

Desarrollo de un nuevo concepto para un restaurante entorno a un tema (pecados capitales, soberbia). Elaboración, costeo y diseño de menús, diseño de planos del restaurante, decoración del salón comedor, costeo de equipo y utensilios para la operación del restaurante. Diseño de imagen corporativa.