

JESÚS ALBERTO BACIO PALACIOS

Colonia

OBJETIVO | Conseguir logros dentro de la empresa, contribuyendo con mi experiencia profesional, actitud, valores y ética, buscando siempre mejorar en todas las actividades que desarrolle, logrando con ello alcanzar posiciones de mayor responsabilidad y reto. Ofreciendo soluciones de acuerdo a las expectativas de la empresa.

HABILIDADES | Me gusta capacitarme cada día, soy una persona responsable, honesta, ordenada, puntual, Tengo conocimientos en excel, word, powerpoint. Con disposición para trabajar, creando un buen ambiente laboral, acato las normas fácilmente. Estoy dispuesto siempre a aprender y a cumplir mis objetivos en la parte personal y laboral. Trabajo en equipo fácilmente, y el trabajo bajo presión no me resulta complicado.

EXPERIENCIA | **ENCARGADO DE PRODUCCIÓN Y ATENCIÓN A CLIENTE** PASTELERÍA LA TARTA
SEPTIEMBRE 2008 / ABRIL 2009

Encargado de la producción, montaje y decoración de pasteles, además del servicio a clientes en la pastelería.

ALMACENISTA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA
OCTUBRE 2011 / JUNIO 2012

Encargado de la recepción y acomodo de insumos, además de surtir los insumos a las clases de la Escuela de Enología y Gastronomía. Encargado de mantener inventarios y manejar sistema de PEPS.

PROFESOR AUXILIAR UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE BAJA
CALIFORNIA
JULIO 2012 / JUNIO 2014

Profesor auxiliar en el Proyecto de Vinculación con Valor en Créditos CIDE UABC. Encargado de la operación del comedor del CIDE, supervisor de actividades de los alumnos de la Escuela de Enología y Gastronomía, profesor de asignatura de las clases de Diseño y planeación de menú, Operación de establecimientos de alimentos y bebidas en hoteles, Banquetes y Cocina Económica popular.

COORDINADOR OPERATIVO UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE BAJA
CALIFORNIA
JULIO 2014 / ACTUALIDAD

Coodinador del Proyecto de Vinculación Restaurante Escuela CIDE UABC.

EDUCACIÓN | **PREPARATORIA FEDERAL LÁZARO CÁRDENAS,**

C.P.

CAPACITACIÓN EN ADMINISTRACIÓN

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BAJA CALIFORNIA,

C.P.

LICENCIADO EN GASTRONOMÍA

Participé como estudiante de intercambio en la Universidad de Especialidades del Espíritu Santo (2011), Ubicada en Guayaquil, Ecuador.

UNIVERSIDAD DEL CLAUSTRO DE SOR JUANA, COLONIA

C.P.

MAESTRO EN PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DE ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

IDIOMAS | Inglés fluido, capacidad de entendimiento, conversacional, escritura y pronunciación.
Francés, nivel básico.

CURSOS | Diploma en el curso de Manejo Higiénico de Alimentos, DISTINTIVO H, otorgado por la
Secretaría de Turismo.

REFERENCIAS | [REDACTED] LICENCIADO EN GASTRONOMÍA
UABC
[REDACTED]

Información y datos personales eliminados con
fundamento en los artículos 3, fracción II, 18, fracción II,
20, 21 y 42 de la LFTAIPG y 30 de su Reglamento