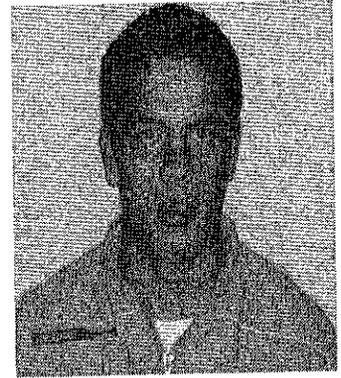


Jordi Giovanni Marquez Gonzalez

Fecha de Nacimiento: [REDACTED]



Educación:

Escuela de estudios superiores Industrial y de servicio No 55. Primer semestre en Administración

Cursos Tomados:

Certificado 4 veces en Distintivo h

Certificado en iso 9000

Curso primeros Auxilios

Excel Básico

Fecha de nacimiento, domicilio, teléfono, correo electrónico, eliminados con fundamento en el artículo 116 primer párrafo de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública y artículo 113 fracción I de la Ley Federal de Transparencia y Acceso a la Información Pública por ser considerados datos personales.

Paquetería Computacional:

- Microsoft Office
- Microsoft Outlook

Experiencia Profesional:

Gastronómica Zaida Les Croissants 2005 – Marzo 2016:

Encargado de Comedor Ejecutivo Torre Mayor:

- Supervisor de meseros y Comedor de Socios servicios Ejecutivos piso 29 en Deloitte (5 años): Supervisar la excelencia en el servicio a comensales internos como externos principalmente socios y clientes de la empresa Deloitte, asegurar la satisfacción del servicio y calidad en Alimentos, supervisar presentación eh higiene de meseros. Brindar servicio de Café en salas de juntas y Dirección General.
- Supervisar elaboración y pre elaboración de alimentos y barra de quesos y ensaladas, coordinar Montajes pre determinados para eventos especiales.
- Elaboración y Actualización del menú para socios semanalmente, para subirlo al portal de Internet
- Encargado de hacer el pedido de materia prima, Inventario de Vinos y Licores
- Encargado de caja en desayunos Les Croissants (3 años): Contabilidad y administración de efectivo, hacer el corte, supervisar Elaboración de desayunos y servicio a clientes.
- Ayudante General de comedor en Deloitte para 1500 personas diarias: supervisar logística, atención en línea de servicio, barra de ensaladas.
- Mesero para la Empresa Les Croissants y particulares Servicios Ejecutivos con 10 años de experiencia en el ramo, 600 hasta 1500 personas.

Restaurante el Zapote Marzo 2016 – Junio 2016:

- Servicio de Mesero en comida Mediterránea: memorizar todos los ingredientes de la carta para ofrecer las mejores opciones de acuerdo a cada necesidad y gusto personal. Degustación y cata de Vivos para sugerir las mejores opciones a comensales y garantizar plena satisfacción con el servicio.