

Ana Gabriela Ferrera Salgado

RESUMEN

Soy una persona honesta, enfocada, responsable y dedicada a mi trabajo, mi formación académica es en Turismo y Hostelería a nivel de Licenciatura de la UPNFM, de mi experiencia profesional puedo destacar no trabajo en el rubro Hotelero, como apoyo en Eventos y Banquetes.

EXPERIENCIA LABORAL

2021 – 2022

GERENTE DE RESTAURANTE

Mister Zao (Grupo CEA)

- Supervisar personal.
- Realizar pedido de materia prima diaria.
- Elaboración de horario semanal empleados.
- Elaboración de reporte de horas extras.
- Perfilamiento y entrevistas para contratación de nuevo personal.
- Toma e ingreso de inventario diario en Drive.
- Supervisar y Realizar cierre de caja diario.
- Elaboración de ficha técnica de preparación.
- Elaboración de nuevas especialidades en el menú del restaurante.
- Actividades operativas (Runner, Despacho y Autoservicio)
- Sistema operativo: Invelec - Facturación, Cierre de Caja, Egresos y Cobros POS .

2019 – 2020

GERENTE DE TURNO

Pollo Campero (Grupo Intur)

- Supervisar el personal asignado al restaurante.
- Delegar de funciones específicas a los operarios.
- Elaboración de conciliaciones diarias del restaurante.
- Realizar pedido de materiales e insumos.
- Realizar inventario diario y mensual.
- Cargar planilla en NAFF.
- Supervisar limpieza, mantenimiento y funcionamiento del equipo y local en general.

2019 – 2019

COCINERA RESTAURANTE | EVENTOS

Hotel Humuya Inn

- Preparar los ingredientes y cocinar menús completos o platos individuales, así como la preparación de menús especiales de acuerdo con los requerimientos o solicitud de los clientes.
- Limpieza de la cocina, el equipo de cocina, cuartos fríos y áreas de servicio.

2017 – 2018

COCINERA

Hotel Honduras Maya

Contratación por Eventos, **Jefe Inmediato:** Chef Buenaventura González



CURSOS

- Módulos I y II de Técnicas y Procesos de Alimentos y Bebidas. (UPNFM)
- Capacitación Sobre Manipulación de Alimentos (UPNFM)
- Diplomado de Capacitación Ministerial SETEHO (3 Años).
- Relaciones Interpersonales (UPNFM)
- Curso de Electrónica (INFOP)
- Curso Estructuras Metálicas (INFOP)

APTITUDES

Personales

Responsabilidad, Compromiso, Creatividad, Trabajo en Equipo, Capacidad de Organización, Trabajo Bajo Presión

Informáticas

Excel
Word
Amadeus

Idiomas

Inglés - Básico

INTERESES

Leer, Cocinar, Iglesia.

- Preparar los ingredientes y cocinar menús completos o platos individuales así como la preparación de menús especiales de acuerdo a los requerimientos o solicitud de los clientes.
- Planear menús, determinar tamaño de porciones de alimentos, estimar ingredientes y costos de los alimentos y solicitar suministros.
- Controlar, pedir, recibir y almacenar los suministros (de alimentos) y evitar que se estropeen.
- Limpieza de la cocina, el equipo de cocina, cuartos fríos y áreas de servicio

2014 – 2014

MUCAMA

Hotel Honduras Maya

Pasantía Alojamiento II **Duración:** 02 Meses, **Jefe Inmediato:** Gloria Martínez

- Aseo y Ordenamiento Total de las Habitaciones, según las Instrucciones y Prioridades Establecidas
- Comunicar las Averías Para su Posterior Reparación.
- Retirar y Entregar los Objetos Olvidados en las Habitaciones de Salida Para su Registro.
- Colaborar en los Cambios de Habitación del Cliente.

2010 – 2010

AUXILIAR DE MANTENIMIENTO

Industria Papelera Hondureña, S.A. (INPAHSA)

Práctica Profesional Diversificado **Duración:** 05 Semanas, **Jefe Inmediato:** Miguel Viera

- Elaboración de Inventario Departamento de Mantenimiento.
- Reparación de Maquinaria.
- Soldadura con Arco Eléctrico Para Reparación de Piezas de Maquinaria

EDUCACIÓN

2013 – 2017

Lic. Hostelería y Turismo

Universidad Pedagógica Nacional, (UPNFM)

2008 – 2010

Bachillerato Técnico en Electrónica

Inst. Técnico Nuevo Paraíso.

REFERENCIAS

- Michelle Torres (+504) 9648-8739 | Hotel Humuya Inn
- Fany Ramírez (+504) 9955-1422 | Hotel Honduras Maya
- Diana Andino (+504) 9872-3178