



# XIOMARA GÓMEZ

ADMINISTRADOR DE COCINA

## CONTACTO

- 9625-7171
- xiomarag75@yahoo.es
- Tegucigalpa

## EDUCACIÓN

- 1993  
**Bachiller Técnico en Computación**  
Instituto Central Vicente Cáceres
- 1998  
**Diseñador gráfico**  
GBM de Honduras

## IDIOMA

Español - Nativo

## HABILIDADES

- Buen manejo de programas de Excel y Word
- Habilidad contable
- Carácter de liderazgo

## REFERENCIAS

- César Zamora | Departamento de Planilla Cervecería Hondureña  
9716-0392
- Juan Ortiz | Propietario de Bien Padre  
9936-4623

## PERFIL

Cuento con más de 20 años de experiencia en el área de administración de cocina de grandes producciones de alimento y manejo de personal. Mi pasión es cocinar e innovar al hacerlo, siendo siempre muy organizada y meticulosa.

## EXPERIENCIA

CHERRY'S COMIDA SALUDABLE  
2022-2024 | Cocina

- Planificación de menú para BAC Credomatic, Fichosa y Unitec, dirigir y coordinar el trabajo del equipo de cocina, organizar y suministrar productos de materia prima, encargo a proveedores, preparación de alimentos incluyendo postres, supervisión de distribución de alimentos preparados.

BIEN PADRE  
2019-2021 | Gerente de restaurante

- Evaluar calidad del producto, organización y supervisión de turnos, mejorar la productividad, cumplimiento de normativas legales y sanitarias, control de costos, informes de ingresos y gastos mensuales, atención al cliente.

CERVECERÍA HONDUREÑA  
2013-2019 | Administradora de cafetería

- Manejo de personal y organización de horarios para empleados, ejecución de planilla, manejo de comandas o pedidos, atención al cliente, control de inventario, control de gastos, manejo de contabilidad, planificación de menú semanal y promociones, encargada de compras a proveedores, manejo de crédito a empleados, manejo de inventarios de cuarto frío, materia prima y alacena.

MAQUILA MONSINI  
2012-2013 | Administradora de cafetería

- Manejo de personal y organización de horarios para empleados, ejecución de planilla, manejo de comandas o pedidos, atención al cliente, control de inventario, control de gastos, manejo de contabilidad, planificación de menú semanal y promociones, encargada de compras a proveedores, manejo de crédito a empleados, manejo de inventarios de cuarto frío, materia prima y alacena.

TACONTENTO  
2010-2012 | Encargada del área de caja

- Cajera y encargada del corte de venta del turno nocturno, facturación de ventas y atención al cliente.

MAQUILA CONFECCIONES INTERNACIONALES  
2002-2009 | Administradora de cafetería

- Manejo de personal y organización de horarios para empleados, ejecución de planilla, manejo de comandas o pedidos, atención al cliente, control de inventario, control de gastos, manejo de contabilidad, planificación de menú semanal y promociones, encargada de compras a proveedores, manejo de crédito a empleados, manejo de inventarios de cuarto frío, materia prima y alacena.

UNILEVER DE HONDURAS  
2000-2002 | Administradora de cafetería

- Manejo de personal y organización de horarios para empleados, ejecución de planilla, manejo de comandas o pedidos, atención al cliente, control de inventario, control de gastos, manejo de contabilidad, planificación de menú semanal y promociones, encargada de compras a proveedores, manejo de crédito a empleados, manejo de inventarios de cuarto frío, materia prima y alacena.