

CURRÍCULUM VITAE

Carlos Augusto Martínez López

Lic. en Gastronomía

DATOS PERSONALES

Edad: 34 años

FORMACIÓN ACADÉMICA

Licenciatura
Institución y periodo: Gastronomía
Centro Universitario Siglo XXI 2006-2010

Bachillerato
Institución y periodo: Preparatoria
Lic. Jesús Ángeles Contreras Inc. a la UAEH, 2002-2006

Secundaria
Institución y periodo: Escuela Secundaria "Ermilo Abreu Gómez", 1999-2002

Cursos: Diplomado en cocina mediterránea, participación en expochef, en el año 2009. Curso de profesionalización impartido en centro universitario siglo XXI, en el año 2016.

EXPERIENCIA LABORAL

Empresa, puesto y Actividades del puesto
Restaurante La Cava, calle Mariano Sánchez #2 barrio del Fitzhi, Ixmiquilpan Hidalgo

- Creador del concepto "Restaurant- Cava", menú, selección de botellas.
- Selección del personal a mi cargo, así como el manejo del mismo
- Elaboración de alimentos bajo altos estándares de calidad.
- Distintivo H

Empresa, puesto y Actividades del puesto
Restaurante Red Station, fraccionamiento tulipanes, Pachuca de soto Hidalgo.

- Encargado de la cocina
- Subgerente del restaurante, manejo de personal
- Elaboración de los platillos en el restaurante
- Encargado de línea fría y caliente
- Elaboración de pastas, alitas, hamburguesas, etc.

Empresa, puesto y periodo
COBAEH. Colegio de Bachilleres del Estado de Hidalgo. Plantel Huasca de Ocampo.

- Catedrático impartidor de la materia de Turismo en su modalidad de capacitación.
- Emprendedor de ideas con el alumnado.

Actividades del puesto

Empresa, puesto y periodo	HOTEL HOLIDAY INN, Pachuca. Bvd. Everardo Márquez C.P. 42080
Actividades del puesto	<ul style="list-style-type: none"> • Preparación de ensaladas, encargado de línea fría • Preparación de alimentos a gran escala • Manejo de PEP'S
Habilidades	<p>Manejo de:</p> <p>*Paquetería Windows Office (Word, Excel, Power Point) 90%</p>
Idiomas:	Inglés: 50% habilidad de lectura, comprensión y habla
Área de interés	Áreas de trabajo que me permitan el desarrollo profesional de mi carrera, aunada a las áreas de la administración y estrategia.
Intereses profesionales:	Desarrollo competitivo y profesional de las ramas gastronómicas y turísticas de mi estado, poder desempeñar tareas administrativas en entidades del estado de Hidalgo o en secretaría de turismo, compartir mis investigaciones con el público en general y mantener el desarrollo competitivo.
Objetivos a corto plazo:	Obtener un trabajo en el cual aplique los conocimientos profesionales que he adquirido en el transcurso de mi preparación universitaria y laboral y por el que reciba una retribución justa, acorde y proporcional a las actividades desarrolladas y al grado de empeño, compromiso y resultados con que se ejecuten.
Nota	Actualmente me encuentro en proceso de titulación por maestría.

Hidalgo, 2022