



Henry Arturo Canul Cohuo



FORMACIÓN

Grado Técnico en hospitalidad Turísticas: Chetumal

CONALEP - Chetumal Quintana Roo, Chetumal, Fecha prevista de finalización 07/2027

- Estudios de [Preparatoria] finalizados en julio del año 2007 culminando. - CONALEP colegio nacional de educación profesional tecnica. Ubicado en la av insurgentes #730.
- Estudios de Hospitalidad turística, atención al cliente, manejo de idiomas, servicios de A&B - CONALEP Centro Nacional de Educación Profesional, la formación académica fue hecha del año 2003 al 2007.

Título y cédula : Universidad Politécnica de Bacalar

UPB Universidad Politécnica de Bacalar - Calle 39 Reg 12 entre calle 56 y 46A, Bacalar Quintana Roo, 07/2016

- Título y cédula profesional - UPB Universidad Politécnica de Bacalar av 39 entre calle 56 y 46A , el año culminado fue con todo y prácticas en la fecha del 2017 con mi título y cédula profesional.

Trunco en 8tavo cuatrimestre : CUV centro universitario de Valladolid

CUV. Centro Universitario de Valladolid - Calle 49 142- A San Francisco Valladolid Yucatán, Valladolid Yucatán, 08/2008

- Titulo no concluso trunco en el 8tavo cuatrimestre de la carrera. - CUV Centro Universitario de Valladolid Yucatán, Quedé a un año y medio de culminar mis estudios por falta de economía y me dediqué a trabajar, el ciclo inició en el año 2007 y terminé mediados del 2009.



HISTORIAL LABORAL

Chef ejecutivo Fernando Cervin - Saint marten, Saint Marteen 02/2022 - 05/2024

- Estrecha colaboración con otros chefs para garantizar un impecable funcionamiento general de la cocina.
- Control de calidad e higiene en la manipulación de alimentos y utensilios.
- Supervisión y formación de personal de cocina en técnicas y procedimientos.
- Control de ingredientes y organización de tareas para la preparación del menú previsto en cada turno.
- Elaboración de platos especiales para eventos y ocasiones especiales.
- Atención a las necesidades y preferencias de los clientes en cuanto a alergias y dietas.
- Comunicación efectiva con el equipo de cocina y otros departamentos.
- Organización de la cocina para mantener la higiene y seguridad en todo momento.
- Preparación y presentación de platos siguiendo las recetas y estándares establecidos.
- Mantenimiento y limpieza de la cocina y áreas de trabajo.
- Gestión del inventario y realización de pedidos de suministros según necesidades.
- Colaboración en la creación de menús y desarrollo de nuevas recetas.
- Evaluación, entrenamiento y motivación del personal de cocina para que el desarrollo de los servicios sea consistente.

CONTACTO



Felipe carrillo puerto #558 entre francisco zarco e ignacio ramires , 77010, Chetumal, QROO



9831762349



henry.acc92@icloud.com



13/04/1992



Mexicano



N062349



Divorciado

RESUMEN PROFESIONAL

Soy una persona que se esfuerza en todo momento por garantizar la satisfacción del cliente. Cuento con amplia experiencia profesional y un sólido conocimiento del sector. Tengo facilidad para trabajar tanto en equipo como de forma independiente, según las necesidades. Busco la oportunidad de demostrar mi valía en una empresa de futuro.

- Colaboración en la organización y ejecución de eventos gastronómicos.
- Planificación del menú y sus costos para garantizar el margen de beneficio presupuestado y minimizar el desperdicio.
- Elaboración de los pedidos de productos de acuerdo a la política de compras de la empresa y a los proveedores seleccionados.
- Cumplimiento de las normativas de seguridad alimentaria y laboral.
- Optimización de procesos y reducción de desperdicios en la cocina.
- Vigilancia y mantenimiento de un estándar sano y equilibrado en las comidas del personal de cocina.
- Aplicación de técnicas culinarias modernas y tradicionales en la elaboración de platos.
- Utilización segura y adecuada de las herramientas, los equipos y los electrodomésticos para medir y cocinar.
- Gestión de la rotación de productos y control de fechas de caducidad.
- Innovación en la concepción de los menús con productos de temporada y otros alimentos solicitados o populares.
- Evaluación y mejora continua de la calidad y presentación de los platos.
- Implicación con el equipo para que los estándares alimentarios y de higiene se mantengan al más alto nivel.
- Asistencia en la resolución de conflictos y problemas en el equipo de trabajo.
- Coordinación con otros departamentos para garantizar un servicio eficiente.
- Participación en la elaboración de presupuestos y control de costes.
- Implementación de medidas para la reducción del impacto ambiental en la cocina.
- Solución rápida de cualquier problema o incidencia surgidos en la cocina.
- Control del correcto almacenamiento y rotulación de los insumos.
- Asignación de tareas al personal de cocina y control de su correcto desempeño.
- Liderazgo del equipo de cocina, motivando y estimulando al personal a cargo.
- Realización de inventarios, control de stock y del aprovechamiento de los recursos.
- Supervisión de la limpieza y desinfección del área de preparación de comidas y de los utensilios.
- Control del efectivo cumplimiento de los estándares de calidad y servicio de la empresa.
- Dirección de la operatividad diaria de la cocina en los horarios establecidos.
- Supervisión de la compra de materias primas y verificación de su calidad.
- Verificación y aprobación de platos antes de que lleguen al cliente.
- Supervisión del estado de conservación de los productos y de su rotación.
- Diseño y supervisión de la producción de platos, controlando los tiempos de preparación y entrega.
- Mantenimiento óptimo del material, como menaje, utensilios y herramientas de cocina.
- Implementación de protocolos y cumplimiento de las normas de higiene y seguridad alimentaria.
- Coordinación de horarios y supervisión del cumplimiento de los turnos.
- Preparación de cartas y menús para restaurantes, bares y catering a domicilio.
- Implementación de formatos de producción y control de su ejecución.
- Gestión del presupuesto disponible y control de los gastos.
- Selección y contratación de nuevos miembros del equipo y definición de planes de formación.
- Selección de proveedores y negociación de precios competitivos.

- Preparación de nuevas recetas para agregar a la carta.
- Supervisión de que los platos se elaboren de manera correcta y siguiendo las recetas.
- Coordinación y asignación de tareas al personal de cocina.
- Elaboración de los menús en sintonía con el estilo del restaurante.
- Mantenimiento en buen estado del equipamiento de cocina.
- Control de stock y actualización de los inventarios de cocina.
- Resolución de problemas de los clientes en relación con los platos y el menú.
- Asistencia permanente al jefe de cocina y asunción de responsabilidades en su ausencia.
- Capacitación del personal de cocina y apoyo a su trabajo en todo momento.
- Elaboración de platos, salsas, aliños y postres de acuerdo a las indicaciones del establecimiento.
- Medición y pesaje de las porciones de insumos necesarios para la preparación de los platos.
- Gestión del presupuesto, supervisión de albaranes y anotación de gastos y costes.
- Mantenimiento y limpieza de las herramientas y utillaje de cocina.

■ **Chef ejecutivo** William Cam - Bacalar QRoo, Bacalar
11/2020 - 01/2022

- Coordinación de horarios y turnos del personal de cocina.
- Elaboración y seguimiento de presupuestos y costos de alimentos.
- Implementación de medidas de higiene y seguridad alimentaria.
- Supervisión y coordinación del equipo de cocina y personal de apoyo.
- Compra de productos frescos y de alta calidad.
- Gestión de inventario y pedidos de suministros de alimentos.
- Participación en eventos y competencias culinarias para representar al establecimiento.

■ **Sous chef** Fernando Poot Chimal - Playa del carmen , Playa del Carmen
06/2014 - 05/2016

- Control de calidad de los platos antes de ser servidos, asegurando la satisfacción del cliente.
- Formación del nuevo personal en el conocimiento del producto, las técnicas y la composición del menú.
- Motivación de los empleados para conseguir un ambiente adecuado y un excelente servicio.
- Mantenimiento de un ambiente de trabajo seguro y limpio, cumpliendo con las normativas sanitarias.
- Promoción de un ambiente de trabajo positivo y motivador para el equipo de cocina, fomentando el trabajo en equipo.
- Gestión de la producción diaria de alimentos, asegurando la frescura y calidad de los ingredientes.
- Evaluación de los empleados y elaboración de informes de resultados para el chef y la gerencia.
- Supervisión y coordinación del equipo de cocina para garantizar la calidad y eficiencia.

■ **Chef ejecutivo** José Iván Velazco Osorio - Bacalar QRoo, Bacalar
03/2008 - 05/2011

- Mantenimiento y limpieza de la cocina y áreas de trabajo.
- Control de calidad e higiene en la manipulación de alimentos y utensilios.

- Elaboración de platos y presentaciones de alta calidad y estética.
- Control de la calidad de los productos, desde las diversas fases de preparación hasta el emplatado.



APTITUDES

- Resolución de problemas
- Liderazgo y gestión de personal
- Creatividad
- Control de costos
- Adaptabilidad
- Tolerancia a la presión
- Liderazgo
- Capacidad de organización
- Formación de equipos
- Creación de recetas
- Gestión de operaciones
- Habilidades organizativas
- Comunicación efectiva
- Habilidades comunicativas
- Alta capacidad de trabajo
- Responsabilidad y profesionalidad
- Trabajo en equipo
- Diseño y presentación de platos
- Proactividad
- Elaboración de recetas.
- Trabajo eficaz bajo presión
- Coordinación de tareas
- Actitud proactiva
- Organización del trabajo en cocina
- Especialista en cocina (preparación de mariscos, cortes, comida regional y mexicana).



DIPLOMAS

- Certificación para manipular alimentos.
- Certificación de inocuidad alimenticia y distintivo H.



INFORMACIÓN ADICIONAL

Manejo inglés con el 70%
Trabajo en equipo
Liderazgo
Creatividad y desarrollo de platillos.