

ÁNGEL ARMANDO RIVAS

Bilbao

632 536 853

angelluna8920@hotmail.com

Profesional con 12 años de experiencia en el sector de alimentación/hostelería, he tenido la oportunidad de desempeñarme en diversas áreas, adquiriendo una visión integral del negocio. Como graduado en gastronomía, he trabajado en roles clave como comercial y jefe de sala en restaurantes, donde he liderado equipos, optimizado la experiencia del cliente y contribuido al crecimiento de los establecimientos. Mi trayectoria me ha permitido desarrollar habilidades tanto operativas como estratégicas, siempre con un enfoque en la calidad y la satisfacción del cliente.

Experiencia

CAPITAN DE SALA | GOIKO | MARZO 2023-A LA FECHA

- Responsable de la capacitación de los nuevos ingresos. ? Dirección del personal de sala
- Buscar la satisfacción de los clientes.
- Mantener un promedio mínimo semanal de 4.5 en reseñas de Google maps.
- Apoyo en el alcance de venta según los objetivos semanales.
- Apoyo a la Gerencia en el seguimiento y cumplimiento de los KPI'S

ASESOR COMERCIAL | AIS BAKERY EXPERTS HONDURAS | FEBRERO 2014-MARZO 2021

- Responsable de la adaptación-implementación- seguimiento de los productos comercializados.
- Capacitar al personal de producción en BPMS ? Desarrollo de fichas técnicas.
- Capacitar al personal de sala en atención al cliente.
- Capacitar al personal sobre el uso y manejo de productos ultracongelados descongelación, horneado, empacado (Europastry, Panamar, Backen bajo 0) ? Desarrollo de costeos de productos.
- Venta cruzada
- Mapeo de nuevos volúmenes

CO FUNDADOR | GIRASOLES BAKERY HONDURAS | OCTUBRE 2019-DICIEMBRE 2021

- Responsable de redes sociales.
- Comercialización de productos y servicios.
- Atención al cliente.
- Producción de pastelería de ocasión.

CAPACITADOR | CAPACITACIONES PROFESIONALES DE HONDURAS | OCTUBRE 2021DICIEMBRE 2021

- Responsable de capacitar en atención al cliente y servicio de mesa (bar/restaurante).

- Utilización de la bandeja.
- Tipo de servicios en la industria de la restauración.
- Juego de roles para conocer los tipos de clientes.
- Capacitación sobre trabajo en equipo.

Educación

TECNICO UNIVERSITARIO EN ALIMENTOS Y BEBIDAS | 2013 | UNIVERSIDAD AUTONOMA DE HONDURAS.

- Técnicas culinarias.
- BPM
- Eficiencia de productos.
- Manejo de cocina y Restaurante.
- Camarero
- Ventas
- Atención al cliente.

CERTIFICACION QUIMICA DE ALIMENTOS | 2018-2019 | AIB INTERNACIONAL

- Especialidad: Productos de panificación y panadería.

Formación complementaria

- **ANALISIS DE RENTABILIDAD | 30H | TUFORMACION-SUBVENCIONADO POR EL SEPE**
- **GESTION DE BAR Y RESTAURANTES | 35H | SMARTMIND-SUBVENCIONADO POR EL SEPE**
- **TAREAS BASICAS DE BAR Y RESTAURANTE | 80H | ELKARBANATUZSUBVENCIONADO POR LANBIDE**
- **HABILIDADES SOCIO-LABORALES | 55H | ELKARBANATUZ-SUBVENCIONADO POR LANBIDE**
- **CURSO ATENCION AL CLIENTE | 30H | INFOP-SUBVENCIONADO POR EL ESTADO DE HONDURAS.**

Aptitudes y habilidades

- CAPACIDAD DE ANALISIS.
- NEGOCIACION.
- HABILIDADES COMUNICATIVAS.
- ATENCION AL CLIENTE.
- CREATIVIDAD.

Informática

- Microsoft office-avanzado
- Manejo de redes sociales.
- Manejo de internet.  Uso de Gstock

Otros datos de interés.

- Carné de manipulación de alimentos-ESHBI fecha de vencimiento 2029.
- Permiso de trabajo vigente.
- Referencias personales las que consideren oportunas.