



Actualmente estudiando el último año de la licenciatura. Soy una persona proactiva, organizada y responsable, con buenas relaciones interpersonales. A lo largo de mi experiencia he logrado con éxito trabajar de una manera eficiente, proactiva y bajo presión, siempre procurando la calidad de mi servicio y el trabajo en equipo. Busco mejorar constantemente y sumar experiencia en mi trabajo.

## ➤ CONTACTO

Celular: (44) 34 81 13 36

Correo: alopzo97@gmail.com

LinkedIn: <https://goo.su/uLyFciW>

## ➤ EDUCACIÓN

### Instituto Tecnológico de Morelia

Ingeniería en Gestión Empresarial con especialidad en calidad y logística.

Agosto 2021 - actualidad

## ➤ CURSOS | IDIOMAS

### • Idioma Inglés

Nivel intermedio - avanzado

- NOM 251, ISO 9001, 14001
- Formación de brigadas en primeros auxilios, evaluación a inmuebles, prevención y combate al fuego. (2023)
- Curso shift supervisor (2021)
- Curso de venta a través del servicio (2023)

# Alexis López Ontiveros

INGENIERO EN GESTIÓN EMPRESARIAL CON ESPECIALIDAD EN CALIDAD Y LOGÍSTICA

## ➤ EXPERIENCIA LABORAL

### Jefe de operaciones

*Hünchen, diciembre 2024 - Presente*

- Supervisión y coordinación del equipo de cocina.
- Asignación de tareas y actividades al personal para garantizar un servicio eficiente.
- Mantenimiento de estándares de calidad e higiene en la preparación de alimentos.
- Administración y control de inventarios.

### Gerente general

*Dante's Wings, diciembre 2021 - diciembre 2023*

- Liderazgo en la operación, asegurando estándares de calidad, servicio al cliente y eficiencia operativa.
- Supervisión y capacitación al equipo de trabajo, logrando un ambiente colaborativo y orientado a resultados.
- Administración de inventarios y relaciones con proveedores.

### Supervisor

*Starbucks, diciembre 2019 - diciembre 2021*

- Cumplimiento con los estándares de calidad y servicio de la marca garantizando la experiencia al cliente.
- Control de inventario y manejo de caja.
- Atención al cliente.
- Solución de problemas y toma de decisiones.
- Aseguramiento de la precisión en los procesos y optimización de recursos.
- Cumplimiento de protocolos de seguridad, limpieza e higiene.

## ➤ HABILIDADES BLANDAS

- Liderazgo.
- Comunicación efectiva.
- Trabajo en equipo.
- Trabajo bajo presión.

## ➤ HABILIDADES DURAS

- Gestión de personal.
- Control de inventarios.
- Aplicación de normas de higiene y seguridad alimenticia.
- Servicio al cliente.