

ALLAN EDUARDO ARÉVALO LÓPEZ



PERFIL Y HABILIDADES

Soy una persona responsable en las actividades que realizo, puedo trabajar perfectamente en equipo, soy dedicado, honrado, poseo facilidad de aprendizaje, me adapto perfectamente a cualquier ambiente, tengo facilidad para conversar con personas, soy puntual, emprendedor, visionario, puedo resolver problemas con facilidad y poseo habilidad para manejo de personal.

Actualmente tengo pensum cerrado de la licenciatura en Administración de Hotelería, Turismo y Gastronomía, tengo a mi cargo 11 restaurantes como gerente de área y realizo manuales de procedimientos y BPMs para instituciones.

Dentro de mis habilidades puedo destacar las siguientes:

- Creación e implementación de manuales de procedimientos.
- Capacitaciones a personal sobre temas relacionados con A&B
- Realización de recetas standard, cartas y menús.
- Montaje y organización de eventos.
- Alianzas estratégicas para incrementar ventas y publicidad.
- Creación de productos estrella que generen mayores ingresos.
- Organización y manejo de personal.
- Elaboración de horarios operativos.
- Realización de inventarios.
- Elaboración de reportes de ventas.
- Cierre de caja y manejo de efectivo
- Elaboración de Bottom Performers
- Ordenes de compra y venta (pedidos de productos)
- Resolución de Problemas
- Manejo de personal
- Control y manejo de estado de resultados
- Desarrollo de productos

DATOS PERSONALES

Nombre: Allan Eduardo Arévalo López

DPI: 1602070290101

Fecha de nacimiento: 30 enero de 1988

Lugar de nacimiento: Guatemala

Estado civil: soltero

Dirección: 30av. 7-95 zona 7 colonia tikal 1

Teléfono: 5806-1826

Email: aeal_3009@hotmail.com

FORMACION ACADEMICA

Universitarios:

- Universidad Mariano Gálvez
Licenciatura en administración de Hotelería, Turismo y Gastronomía
Pensum Cerrado
- Universidad San Carlos de Guatemala
Licenciatura en Ciencias Médicas
Finalizado 3er año en 2009

Diversificado:

- Colegio Rosemont
Bachillerato en Ciencias y Letras
Año 2005

Básicos:

- Colegio Saint Francis
Año 2002 y 2003
- Colegio Liceo Guatemala
Año 2001

Primaria:

- Colegio Liceo Guatemala
Años 1994-2000

MERITOS Y GALARDONES

- Certificación ServSafe internacional
- Primer lugar categoría postres light festival gastronómico 2014
- Primer lugar postres en festival internacional del huevo ANAVI
Año 2011
- Primer lugar concurso de cocina PARMA de revista Quiero Comer
Mas
Año 2011
- Primer lugar promoción 2011 Repostero Profesional INTECAP

TALLERES Y CURSOS

- Escuela Culinaria las Margaritas
Chef Profesional
2012
- INTECAP
Repostero Profesional
2011
- Técnicas Americanas de estudio
Lectura rápida
2001
- Academia Europea
Curso de idioma inglés
2003

SEMINARIOS Y OTROS

- Congreso festival gastronómico
2014
Gran Tikal Futura
- Congreso festival gastronómico
2011-2012
Gran Tikal Futura
- Congreso turismo en Guatemala
2012
Hotel Princess
- Congreso de ciencias básicas
2007-2008-2009
Gran Tikal Futura

EXPERIENCIA LABORAL

GRUPO R2C S.A

Cargo: Gerente Área

Funciones: Manejo, dirección y control de restaurantes de forma Administrativa y Operativa.

Telefono: 2291-2291

Años laborales: 2018 – Actual

TACO BELL GUATEMALA

Cargo: Gerente General de Restaurante

Funciones: Manejar el restaurante Administrativa y Operativamente.

Telefono: 2202-0039

Años laborales: 2017-2018

STOFELLA HOTEL

Cargo: Asesor para Sello Q en Restaurante Trattoria Veneziana

Funciones: Revisar, elaborar y capacitar sobre manuales de procedimientos, su ejecución y desarrollo.

Telefono: 2361-0645

Años laborales: 2017

A BAKERY

Cargo: Gerente General (propietario)

Funciones: administrar la pastelería manejando ventas, inventarios, pedidos, órdenes de compra y venta.

Teléfono: 4909-5439

Años laborales: 2014-2017

NIÑOS DE GUATEMALA / CAMBIO SPANISH SCHOOL S.A.

Cargo: Encargado área de turismo

Funciones: Coordinar tours, guiar tours e implementar nuevas rutas turísticas.

Jefe inmediato: Hannah Murphy

Teléfono: 7832-8033

Años laborales: febrero – abril de 2017

DUNKIN DONUTS GUATEMALA

Cargo: Gerente de restaurantes (de turno)

Funciones: administrar el restaurante manejando ventas, inventarios, pedidos, órdenes de compra y venta, manejo de personal en diversos turnos.

Jefe inmediato: Estefany Coloma / Juan Carlos Hernández

Teléfono: 2473-7337

Años laborales: 2014-2015

SWEET BAKERY

Cargo: Gerente operativo (propietario)

Funciones: realizar los pedidos especiales de pasteles, llevar control de producción y surtir para servicio al cliente.

Teléfono: 4063-0066

Años laborales: 2011-2013

BARBARELLA BEAUTY CENTER

Cargo: Administrador

Funciones: administrar el salón de belleza con ventas, ingresos y egresos que se registraran.

Jefe inmediato: Coralia de Arévalo

Teléfono: 3066-7838

Años laborales: 2007- 2008-2009-2010

REFERENCIAS

- Dr. Edwin Augusto Arévalo López
Propietario
City Dent S.A
5206-2616
- Dra. Melanie Rossell González
Propietaria
City Dent S.A
5787-7126
- Dra. Jaquelinne Scarlett Chinchilla Boburg
3040-9201
- Barbara Elizabeth López Bonilla
Ejecutiva de cuentas
Interbanco
5865-6631
- Francisco Denolf
Supervisor de area
4595-8106
- Luis Eduardo López Bonilla
Ingeniero Industrial
5300-1264

- Elias Eliud Jiménez
Gerente General de Restaurante
5632-9575
- Rodolfo Permueler
Gerente de infraestructura y mantenimiento
5201-3047
- Mirla Agustín
Gerente de Operaciones
5785-4728

Allan Eduardo Arévalo López
1602 07029 0101