



## Manuel Leonardo Padilla Juárez

Edad: 24 Años

Dirección: Manantiales #0971 Villa Split

Tel Celular: 953791553

E-mail personal: leo.padilla.juarez@gmail.com

### HABILIDADES

1. Creativo
2. Analítico
3. Proactivo
4. Responsable

#### -Programas manejados:

1. Fron Rest
2. Sof Restaurant
3. Office Microsoft

#### -Conocimientos en:

1. Inventarios
2. Preparación de Alimentos en mesa
3. Ventas
4. Administración

#### -Formación Adicional:

1. Curso de Atención al Cliente
2. Curso de Conocimientos Básicos de vinos
3. Curso de Calidad en el Servicio
4. Curso de Preparación de alimentos
5. Curso de Conocimiento de Maridaje
6. Curso de Comida Italiana
7. Distintivo H
8. Distintivo M
9. Curso de Habanos

### EXPERIENCIA LABORAL

De Octubre de 2014 a Septiembre de 2015  
Durango, Dgo. México)

#### RESTAURANTE ESQUILON

Cargo ocupado: Jefe De almacén

Funciones: Inventarios de Productos perecederos, Orden de Compra, Manejo de Stock máximos y mínimos, Pedidos directos, Revisión y peso de mercancía, Manejo de Mermas, Requisiciones, Surtido de pedidos al área de piso, Compras Directas Comerciales, Revisión y cotejo de documentos, Cuentas por cobrar, Programación de pagos a proveedores. Costos Mensuales.

De Febrero de 2017 a Abril de 2017

Durango, Dgo. México.

#### RESTAURANTE FINCA DAMIANA

Cargo ocupado: Cubre turnos

Funciones: Cobro de Cuentas, Manejo de Efectivo, Tarjetas de Crédito, Cierres de Lotes de Terminal, Cortes de Caja, Depósitos Efectivo, Reportes de Ventas Diarias, Facturación, Recepción de Anticipos de Reservaciones y Eventos, Pedidos y Montaje de Mesas especiales, Calculo y Liquidación de Puntos en Efectivo, atención a clientes,.

De Abril 2017 a Marzo 2018

Durango, Dgo. México

#### UNO TRES Y CINCO GASTRONOMIA (FINCA DAMIANA)

Cargo ocupado: Capitán Meseros

Funciones: apertura y cierre de Restaurant, inventarios y costos de cierre de mes, Inventario de Vinos y Destilados para la realización de pedidos, Inventarios de cierre de mes, Cierres de caja en Pre cortés y Cortes y revisión y depósitos en tómbola del efectivo, Arqueos de caja y control de gastos de fondo, Firma de Constancia de cierre correcto y revisado, Montaje de reservaciones, Asignación de áreas para los meseros en turno, Observación del servicio en mesas, coordinar con cocina y bar el especial del día. Briefing para Controlar los 86 de las áreas y, Requisiciones de las necesidades de piso, Revisión del correcto uso de la materia prima y activo fijo, Solicitud y seguimientos del mantenimiento en instalaciones y/o activo fijo dañado o en reparación, Toma de decisiones, y control de incidencias y penalizaciones del personal de piso, Liquidación de Puntos y reparto de propinas semanales según porcentajes internos, Elaboración de Horarios de la semana, Elaboración de graficas mensuales de atención servicio y calidad según encuestas de comensales,

### ESTUDIOS

2014-2015  
Durango, Dgo. México

Trunco en Medico Cirujano Dentista  
*Universidad Juárez Del Estado De Durango*

2010 - 2012  
Durango, Dgo. México.

Técnico en Administración, Técnico en Informática.  
*Universidad CNCI*