

DATOS GENERALES:



Nombre: Jorge Angel Zea Alfaro.  
Edad: 47 años.

OBJETIVO:

Aportar resultados, innovación y soluciones integrales en una empresa de visión global, desarrollando equipos de alto desempeño y sinergia alineados a los valores, cultura y objetivos de la compañía.

RESUMEN:

Profesionista orientado a resultados con 21 años de experiencia con sentido de urgencia, experiencia operacional, liderazgo, planeación estratégica y conocimiento técnico. Experiencia dirigiendo personal masivo, responsable ante las unidades de negocio, abastecimiento, planeación, inventarios y proyectos. Preparación, ejecución, control y supervisión de la operación de una unidad estratégica, análisis de proyectos desde determinar ubicación hasta operación. Toma de decisiones fundamentada en el análisis de información. Expuesta a análisis y toma de acciones bajo presión de manera asertiva.

ESTUDIOS ACADÉMICOS:

- Preparatoria (Ceneval).

SOFTWARE:

- Paquete básico de computación: Word, Excel, Power Point, Outlook e Internet.
- Electo Chance.
- SAP.
- Time Block.

EXPERIENCIA LABORAL:

CODERE MÉXICO (EMPRESA DE ENTRETENIMIENTO)

FUNCIONES DE LA GERENCIA ÚNICA

Responsable de los temas a nivel de cumplimiento con autoridades (Protección Civil, SEGOB, SAT, Salubridad), además de cumplir con los objetivos de facturación e ingresos de las líneas de negocios que conforman las salas (Bingo Tradicional, Alimentos y Bebidas, Book, Mesas en de juego en vivo y Terminales), selección de personal, controlar los índices de rotación, control y supervisión de las distintas promociones que se aplican en cada línea de negocio, estudio de la competencia, manejo de todos los fondos operativos, gestión en el servicio tanto clientes interno como externo, elaboración en lay-out, participación en el mantenimiento y confort de la sala. Llevar a cabo estrategias que permitan llegar a los objetivos así como aplicar controles en posibles desviaciones en los manejos e ingresos de cada línea de negocio, formación de equipos de trabajo, relación con las plazas comerciales, atracción, retención y recuperación de clientes bajo las diferentes estrategias. Gestión de salas de juego (Casino) Yak & Sports Book con capacidad desde 100 hasta 1.000 personas. Administrar plantillas desde 70 hasta 350 personas. Interpretación de estado de resultados. Contratación y logística de eventos artísticos, como lo son: "La Sonora Dinamita", "El Costeño", "El Norteño", "Platanito Show", "Liz Vega", "Yahir", "Guillermo Munguía", "El JJ". Seguimiento y Cumplimiento al Sisteama de Gestion de Calidad emitido por las Directrices de la Organización.

- SALA: CALIENTE METEPEC Y BINGO 777 (TOLUCA)
- Fecha de Entrada: Junio 2013
- Fecha de Salida: Febrero 2014
- SALA: YAK QUERÉTARO (QUERÉTARO)
- Fecha de Entrada: Septiembre 2011
- Fecha de Salida: Junio 2013
- SALA: ROYAL CENTRO MAGNO (GUADALAJARA)
- Fecha de Entrada: Febrero 2011
- Fecha de Salida: Septiembre 2011
- SALA: YAK ECATEPEC
- Fecha de Entrada: Diciembre 2010
- Fecha de Salida: Febrero 2011

- SALA: YAK CUAUTITLÁN IZCALLI
- Fecha de Entrada: Diciembre 2009
- Fecha de Salida: Diciembre 2010
- SALA: YAK MISTERIOS
- Fecha de Entrada: Junio 2008
- Fecha de Salida: Diciembre 2009
- SALA: YAK PARQUE DELTA
- Fecha de Entrada: Abril 2008
- Fecha de Salida: Junio 2008
- SALA: YAK ALAMEDA
- Fecha de Entrada: Abril 2007
- Fecha de Salida: Abril 2008
- SALA: YAK CUAUHTÉMOC
- Fecha de Entrada: Diciembre 2005
- Fecha de Salida: Febrero 2007
- Puesto: Gerente de AyB – Gerente Regional Alimentos y Bebidas

**BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES:** Responsable de alcanzar los objetivos en esta línea de negocios, supervisión de servicio cocina y barra, reclutamiento y selección de personal, cumplimiento de calidad Distintivo H. Responsable de las siguientes salas: Polanco, Cuauhtémoc, Misterios, Alameda, Querétaro e Izcalli.

- SALA: YAK POLANCO
- Fecha de Entrada: Diciembre 2004
- Fecha de Salida: Diciembre 2005
- Puesto: Gerente de AyB

**BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES:** Implementación, certificación y seguimiento a Distintivo H, reclutamiento y selección de personal, capacitación a meseros para lograr los objetivos de venta, supervisión en los inventarios de cocina y bar, control de mermas, respuesta a diferencias en inventarios físicos vs teóricos, control del equipo de operación, cumplimiento en los objetivos trazados por la dirección de operación, elaboración de nómina.

- SALA: YAK VALLE DORADO
- Fecha de Entrada: Diciembre 2003
- Fecha de Salida: Diciembre 2004
- Puesto: Gerente de AyB

**BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES:** Apertura de sala. Implementación, certificación y seguimiento a Distintivo H, reclutamiento y selección personal, capacitación meseros para el logro de objetivos, supervisión de inventarios cocina y bar, control de mermas, respuesta a diferencias en inventarios físicos vs teóricos, control de equipo de operación, cumplimiento en los objetivos trazados por la dirección de operaciones, elaboración de la nómina.

- SALA: YAK POLANCO
- Fecha de Entrada: Diciembre 2002
- Fecha de Salida: Diciembre 2003
- Puesto: Capitán de Meseros

**BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES:** Supervisión de cocina y barra, servicio de comedor, cortes de caja, atención a clientes, inventarios barra y cocina, reclutamiento y selección de personal, elaboración de horarios, verificación de recetas de platillos, Implementación y seguimiento Distintivo H.

- SALA: YAK HIPÓDROMO
- Fecha de Entrada: Diciembre 2001
- Fecha de Salida: Diciembre 2002

- Puesto: Capitán de Meseros

**BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES:** Supervisión de cocina y barra, servicio de comedor, cortes de caja, atención a clientes, inventarios, barra y cocina, reclutamiento y selección de personal, elaboración de horarios, cumplimiento en los objetivos de venta, verificación de recetas de platillos, Implementación y seguimiento al Distintivo H.

- SALA: YAK CUAUHTÉMOC
- Fecha de Entrada: Abril 2001
- Fecha de Salida: Diciembre 2001
- Puesto: Capitán de Meseros

**BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES:** Supervisión de cocina y barra, servicio de comedor, cortes de caja, atención a clientes, inventarios, barra y cocina, reclutamiento y selección de personal, asignación de estaciones, elaboración de horarios personal, cumplimiento de los objetivos en la facturación.

- SUSHI OKI /Giro: Restaurante
- Puesto: Capitán de Meseros – Gerente de Unidad
- Fecha de Entrada: Julio 1999
- Fecha de Salida: Febrero 2001

**BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES:** Supervisión de cocina, barra y servicio de comedor, cortes de caja, atención a clientes, inventarios, proyectados de compras y venta, reclutamiento y selección de personal.

- CREPERÍAS DE LA PAX /Giro: Restaurante
- Puesto: Capitán de meseros
- Fecha de Entrada: Julio 1998
- Fecha de Salida: Junio 1999

**BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES:** Supervisión de cocina, barra y servicio de comedor, cortes de caja, atención a clientes, inventario sólo de bar.

- MI VIEJO PUEBLITO/ Giro: Restaurante
- Puesto: Jefe de Barra – Capitán de Meseros
- Fecha de Entrada: Marzo 1997
- Fecha de Salida: Mayo 1998

**BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES:** Responsable de cuatro cantineros, del servicio y control, así como de los inventarios de barra. Cortes de caja y atención a clientes.

- FILO /Giro: Restaurante
- Puesto: Cantinero
- Fecha de Entrada: Marzo 1996
- Fecha de Salida: Marzo 1997

**BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES:** Responsable de elaborar las bebidas, así como el control de los inventarios de insumos. Atención a clientes.

- ÚNICAS Y FAMOSAS GAONERAS/ Giro: Restaurante
- Puesto: Cajero, Cantinero, Mesero
- Fecha de Entrada: Febrero 1993
- Fecha de Salida: Marzo 1996

**BREVE DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES:** Cobro de cuentas, servicio de bar, atención y servicio a clientes.