## DATOS PERSONALES

**Nombre:** Marco Antonio
**Apellidos:** Esquivel Hernández

## ESCOLARIDAD

**2005-2009** — **CENTRO CULINARIO AMBROSIA, CIUDAD DE MEXICO,**
Diplomado Profesional en Administración Restaurantera
Diplomado en Artes Culinarias
Diplomado de Especialidad en Cocina Mexicana

**2002-2005** — **ESCUELA PREPARATORIA NO. 4 PLANTEL 'IGNACIO RAMIREZ CALZADA' DE LA UAEM**

## EXPERIENCIA PROFESIONAL

**FEB 2014- A LA FECHA** — **ADMINISTRADOR DE LA FRANQUICIA 'BELLALASER' SUCURSAL SAN BENEDETTO, TOLUCA, MEXICO**

- Administración de personal
- Organización de actividades laborales
- Capacitación y actualización del personal
- Trámites propios de la marca

**MAY 2014-A LA FECHA** — **ADMINISTRACION Y RELACIONES PUBLICAS, COMERCIALIZADORA IMPORTADORA Y EXPORTADORA UNIVERSAL S.A. DE C.V., TOLUCA, MEXICO**

- Administrador del Rancho San Antonio propiedad de la empresa
- Negociación con clientes y proveedores de la empresa
- Manejo del personal y organización del trabajo y nomina
- Relaciones publicas en actividades de la empresa

**MAY 2013 – ENE 2014** — **CHEF DE PARTIE COCINA FRIA, RESTAURANTE 'BERNARD' WROCLAW, POLONIA**

- Administración de insumos y organización de labores diarias
- Responsable del área de trabajo como del stock

**NOV 2011 - ABR 2013** — **SOUS CHEF, RESTAURANTE ITALIANO 'PIZZA PASTA E PIU' WROCLAW, POLONIA**

- Encargado de hacer las compras diarias del restaurante, pedidos y negociación con proveedores especiales
- Mantener al grupo organizado y realizando su trabajo en un ambiente de armonía
- En ausencia del Chef, crear el menú diario y sugerencias del día y mantener el ritmo de la cocina durante el servicio
- Contacto directo con el cliente

**FEB 2010 – AGO 2011** — **CHEF DE PARTIE, PABELLON ITALO-MEXICANO, RESTAURANTE 'PIEKARNIA SARZYNSKI' KAZIMIERZ DOLNY, POLONIA**

- Creación y preparación del menú propio de ese pabellón
- Control de productos
- Capacitación de personal en esa especialidad culinaria
- Implementación (en algunos casos importación) de productos básicos de la cocina mexicana

**JUN - SEP 2008** — **CHEF DE PARTIE BARRA DE DESAYUNOS, HOTEL 'HIBERUS' ZARAGOZA, ESPANA**

- Prácticas profesionales durante la 'EXPO ZARAGOZA 2008' representando al CENTRO CULINARIO AMBROSIA

**2005 - 2007** — **PRÁCTICAS EN EL RESTAURANTE 'MARISCOS SINALOA' TOLUCA, EDO. DE MEXICO**

- Prácticas los fines de semana, en el área de cocina; ahí empecé a descubrir mi pasión por la gastronomía.

## ACTIVIDADES SOCIALES

**2006 - 2009** — **Miembro del CLUB ROTARACT 'TOLUCA SUROESTE'**, desempeñando la función de secretario del club

**2006 - 2007** — **Intercambio Cultural** durante un año en Brasil, dentro del programa **'ROTARY YOUTH EXCHENGE'** organizado por **ROTARY INTERNATIONAL**

## INFORMACION ADICIONAL

**IDIOMAS:**

- **Español**: Materno
- **Polaco**: Avanzado oral y escrito
- **Portugués**: Avanzado oral y escrito
- **Inglés:** Bueno oral y escrito

**HABILIDADES:**

- Habilidad en ventas y negociación
- Manejo de equipos gastronómicos de vanguardia
- Habilidades analíticas
- Facilidad para adaptarme, crear nuevas relaciones, trabajo en equipo, elástico
- Hábil manejo de la computadora, Internet y programas MS Office

**AREAS DE INTERES:**

- Turismo, finanzas, marketing, comunicación intercultural, PR, motivación, viajes, idiomas, el mundo de la gastronomía