

ENRIQUE CAMPOS MACIAS

Lago chapala 26, Anáhuac,
México DF ☎ 55 3078 4867
✉ enriquecamposm@gmail.com

Inglés al 80%, con orientación
al vocabulario especializado en negocios.
Francés al 60%.

Manejo de Microsoft Office, enfocado
principalmente al manejo de Excel.

PERFIL PERSONAL:

Habilidad para superar exitosamente cualquier situación, siempre buscando la mayor productividad y eficiencia posible, logrando así, un liderazgo “orgánico” en pro de las metas de cada institución.

Experiencia en puestos Gerenciales.	Fácil adaptación a nuevos ambientes laborales.
Orientado al liderazgo y trabajo en equipo.	Practicante entusiasta de otros idiomas.
Auto crítica y reflexión para mejorar la productividad de las organizaciones	Habituado al entrenamiento de nuevo personal.
Enfocado al mejoramiento del ambiente laboral.	Proficiente en el desarrollo de nuevos sistemas de trabajo.

FORMACIÓN ACADÉMICA:

2006 – 2008. Instituto de Artes Culinarias Le Cordon Bleu México.
Universidad Anáhuac Norte, México DF.

Diploma en Cocina Francesa.

2002 – 2005.

Queen Mary School, México DF.

Secundaria y Preparatoria.

EXPERIENCIA LABORAL:

Gerente Operativo en “New Mind Division” / “Grupo Sangreal”.
Diciembre 2012 – Presente.

- Tutoría y entrenamiento del nuevo personal al Sistema Laboral de la empresa.
- Dirección del personal a través del desarrollo de cada proyecto, de acuerdo a las necesidades de los mismos.
- Manejo y control de los recursos económicos de cada proyecto así como de la oficina.
- Manejo de los permisos legales de cada proyecto.
- Administración y control de los talentos artísticos de New Mind Division.
- Formulación y presentación de diversas hojas de balance y “Cash Flow”
- Éxito en la planeación, creación, construcción y operación de proyectos como:
 - Raven Club México.
 - Enciende tu ciudad (proyecto eco-sustentable de integración social para la Delegación Miguel Hidalgo).
 - Planificación, Administración y Operación de eventos corporativos tales como:
 - Participación de “Nestlé” en convención ANADIM 2015
 - Evento de lanzamiento “Buggy Rides” App
 - Eventos para socios y directivos de Ostar Grupo Hotelero.

- Aniversario Restaurante “Central Central”.
- Evento privado Nora Chedraui.
- Planificación y control del área de presupuestos de Grupo Sangreal.
- Colaboración con el VP de Operaciones de Grupo Sangreal en la captación y desarrollo de nuevas oportunidades de negocio.
- Desarrollo de corridas financieras para inicio de nuevos negocios.

Gerente Operativo en “Atomic Thoughts SA de CV”.
Enero 2012 – Diciembre 2012.

- Amplia experiencia práctica en la planeación y operación de conciertos masivos, conferencias, convenciones y festivales musicales.
- Responsable del análisis de los ingresos resultantes de la venta de boletos por evento.
- Coordinación del personal en la oficina y durante los eventos.
- Establecimiento de diversos patrocinios comerciales con empresas como: Pepsico México, Jägermeister, Moet Chandon, Grupo Modelo
- Manejo y operación de eventos significantes, tales como:
 - Bob Sinclair’s Halloween Party – 8000 Personas.
 - Caifanes en Concierto, 2012 Tour – 6000 Personas.
 - Molotov / Calle 13 en Concierto – 8000 Personas.

Sub Gerente en Splendido (Restaurante / Boutique), Fat Crow (venue para 100 personas) Voila (venue para 350 personas).
Mayo 2009 – Noviembre 2011.

- Montaje y manejo de los 3 lugares previo a su inauguración.
- Diseño del Sistema de Control de Inventario para el área de Deli, Boutique, y Cafetería en Splendido.
- Creación del Manual Operativo de Splendido.

- Evaluación y pre contratación del personal necesario.
- Supervisión de las compras con los diversos proveedores.
- Manejo de los ingresos resultantes de las ventas del día a día.
- Responsable de caja chica y pagos menores.
- Manejo de la nomina del lugar, en conjunto con Recursos Humanos.
- Creación de la logística de Control de Acceso de "Fat Crow y Voila".
- Experto en el manejo de Micros P.O.S. Software.
- Montaje y manejo exitoso de "Splendido Acapulco" y "Splendido Puebla".
- Sistematización de los 3 restaurantes basados en la ideología de la franquicia, para mejorar productividad y reducir costos.

Asistente de Chef / Chef en Cocina de Producción en Le Cordon Bleu México.

Enero – Septiembre 2008.

- Encargado del "Mise en Place" para el servicio.
- Encargado de la organización y distribución de los ingredientes para las clases de los estudiantes.
- Recepción de la materia prima para la producción de cocina.
- Asistencia a los Chefs profesores en las clases de cocina.
- Preparación de A&B para de los eventos en la Universidad Anahuac por parte de Le Cordon Bleu México.

