

Nadir Smenov Hernandez Velasquez



Información General

Fecha de Nacimiento 23 Octubre 1981

Lugar de Nacimiento: Tegucigalpa, Honduras

Teléfono: 33038742

Correo Electrónico: smenov.nadir@gmail.com

Experiencia Laboral

Lugar: Ridge Tahoe Resort, Holiday Inn Hotel and Club Vacations

Cargo: Chef de línea

Año: Marzo 2022 – a la fecha

Funciones: Cocinero del restaurante Bistro dentro del hotel , encargado de cocina, preparación y limpieza, tanto para cocina fría (Ensaladas u salsas) y cocina caliente (plancha y Grill)

Asistente de chef para Banquete de eventos

Cocinero para buffet de empleados

Lugar: Tajo Tours

Cargo: Guía turístico Virtual

Año: Agosto 2020 -Diciembre 2022

Funciones:

planificar, coordinar e informar sobre los destinos turísticos de interés de visitantes a Honduras desde España

Lugar: Telarmamos S.A

Cargo: Director de Logística

Año Abril 2010 – Julio 2019

Dirigir la organización de los eventos y convenciones realizados por la empresa, siendo el principal eventos, convenciones y congresos de entretenimiento familiar y lanzamientos empresariales así como fiestas temáticas.

Montaje de eventos como Megacon

Lugar Hotel Honduras Maya

Cargo:

1. Gerente de Restaurante
2. Supervisor de Room Service
3. Cocinero

Año: 2014

PERFIL

Perfil: 23 años de experiencia profesional en el área de la administración de empresas, turismo-hoteler, gastronomía, alimentos y bebidas, agencias de publicidad y mercadeo, prensa, organización de eventos, congresos y convenciones.

Lugar Hotel Real Intercontinental Tegucigalpa

Cargo: Gerente de Front Desk

Año: marzo 2003 – noviembre 2006

Gerente Front Desk: Responsable y administrador de las operaciones del hotel durante el horario 10:00 p.m. a 6:00 a.m. (Jefe inmediato: Amy Lagos, Subgerente de Recepción) Mayordomo: Responsable de la administración, presupuestos y almacén del piso ejecutivo y VIP del noveno piso del hotel. (Jefe inmediato: Amy Lagos, Subgerente de Recepción) Recepcionista: atención al cliente y coordinar check in y check out de los huéspedes.

(Jefe inmediato: Evelyn Ordóñez, Gerente de División Cuartos)

Estudios Realizados

Taller “Laboratorio de Calidad Alimentos y Bebidas”, salsas y emulsiones, guarniciones y coctelería Hotel Escuela Madrid, duración 16 horas (2004)

Diplomados en línea Cursos de Cocina Avanzado y novato

Lugar: Domestika. Org

Año: 2020- 2021

Pregrado: Licenciatura en Administración de Empresas Hoteleras y turísticas

Lugar: UNITEC

Año: 2003- 2010

Estudios Primarios y Secundarios: Highschool

Lugar: Jardín y Escuela e Instituto Federico Froebel

IDIOMA:

Ingles 100% hablado y escrito

Capacidades y Competencias:

Creatividad, espíritu de equipo, auto disciplinado, prudencia y tacto, empatía, saber escuchar, buena memoria y facilidad de palabra.

Otros Logros:

Ganador de la 1er edición de la batalla de sabor de Pepsi, concurso de cocina televisada (HCH)

