



FESTIN LENTE

TREINTAYTRES.33

ADMINISTRACIÓN Y OPERACIÓN DE COMEDOR INDUSTRIAL



FESTINALENTE
TREINTAYTRES.33

Empresa consultora Tijuanaense, formada a partir del 2017 cuya misión es fomentar la creación y conservación de negocios restauranteros rentables mediante procesos operativos estandarizados que permitan el correcto rendimiento de productos y la aplicación diaria de los procesos por medio de una capacitación asertiva hacia el personal.

CERTIFICACIONES

- **CERTIFICACIÓN EN EC 0397**
Universidad ISASIT

Vigilancia del cumplimiento de la normatividad en seguridad y salud en el trabajo.

- **CERTIFICACIÓN EN EC 0217**
Eje Instituto

Impartición de cursos de formación del capital humano de manera presencial grupal.

- **CERTIFICACIÓN EN EC 301**
UTT

Diseño de cursos de formación del capital humano de manera presencial grupal, sus instrumentos de evaluación y manuales del curso.

DIPLOMADOS

- **DIPLOMADO EN SEGURIDAD E HIGIENE**
Universidad Xochicalco
 - **DIPLOMADO EN PROTECCIÓN CIVIL CECLABE**
Asociación de Bomberos
 - **DIPLOMADO EN ADMINISTRACIÓN DE BARES Y RESTAURANTES**
Cetys Univerdidad
-

REGISTROS

- **IMPLEMENTACIÓN DE CURSOS STPS**
- **AGENTE CONSULTOR CAPACITADOR PRIVADO**
Protección Civil

CURSOS

- **DISEÑO Y MANTENIMIENTO DE PLANTAS ALIMENTARIAS**
MCG de México
- **APLICACIÓN DE NOM-251-SSA1-2009 EN PROCESOS**
- **INGENIERÍA DE MENÚ**
Canirac
- **CURSO DE MANEJO DE ALIMENTOS**
Canirac, Universidad UNEA
- **SEGURIDAD E HIGIENE**
IPN
- **APLICACIÓN DE LAS ADMINISTRACIÓN ASAP**
- **CADENA DE FRÍO PARA ALIMENTOS**
UNIPAC
- **CURSO DE HERRAMIENTAS RAPID PROBLEM SOLVING**
Academia Lean Sigma
- **NOM- 035-STPS-2018**
Universidad Xochicalco

Factores de riesgo psicosocial en el trabajo, identificación, análisis y prevención.

ENTRE OTROS



ÁREAS DE OPORTUNIDAD

- Auditorias en cocinas para la correcta aplicación de la NOM-251-SSA-2009
- Análisis del crecimiento y la participación en el mercado de los productos.
- Costeo de platillos, análisis de gastos administrativos y gastos de operación.
- Desarrollo de carpetas de higiene con la documentación necesaria de acuerdo con COFEPRIS.
- Asesoría y trámite de documentación gubernamentales.
- Cursos de manejo de alimentos con actividades didácticas.
- Desarrollo de check-list para cocinas de acuerdo con las instalaciones.
- Elaboración de manuales de procesos y operación.
- Elaboración de manuales en manejo de alimentos.
- Elaboración de layout para procesos de higiene.
- Implementación de controles de calidad.
- Capacitación al personal de cocina.

Entre otros.



Nuestros

CLIENTES



- **PIZZA JHNONS** 8 sucursales y un comisariato.
Revisión de sucursales, creación de manual de operaciones y bitácoras, entre otras cosas.
- **FRUTERÍA ÚNICA** 3 sucursales
Revisión de sucursales, creación de carpeta de salubridad, manual de operaciones bitácoras, checklist, curso en manejo higiénico de los alimentos costeo de platillos y la rentabilidad de sus productos.
- **ROKKAKKEI** Cocina Nikkei
Revisión del restaurante, creación de carpeta de salubridad, manual de operaciones, bitácoras, checklist, curso en manejo higiénico de los alimentos.
- **LAIHOO'S BISQUET**
Revisión de su comisariato, por medio de SAGAS.
- **MORENITO CAFETERÍA**
Revisión de su comisariato, por medio de SAGAS.
- **CAFETERÍA PRAGA**
Revisión de restaurante.
- **CAFETERÍA GIUSEPPIS**
Revisión de restaurante.
- **DOLCE & SALATO**
Revisión de restaurante, creación de carpeta de salubridad, bitácoras, curso en manejo higiénico de los alimentos, costeo de platillos y la rentabilidad de sus productos.
- **NOBUMIKO** Ensenada
Revisión de restaurante, análisis de menú y la rentabilidad de sus productos.



- **WRAPÍSIMO** Mexicali, 3 sucursales y un comisariato
Manual de operaciones, desarrollo de procedimientos, revisiones manuales a sus cocinas.
- **LA CUBETA** Comisariato
Costeo de productos y la rentabilidad de sus productos.
- **VIU** Purificadora de agua Proyección de ventas, diseño de etiqueta de acuerdo con la NOM-051-SFC1/SSA1-2010, implementación de procesos de manejo de alimentos.
- **MARISCOS TITOS** 8 sucursales
Costeo y la rentabilidad de sus productos, ingeniería de menú, curso de estandarización de recetas.
- **FOREVER PIZZA**
Asesoría y realización de trámites gubernamentales.
- **BURROS EL "CHAMPIÑÓN"**
Revisión del restaurante, creación de carpeta de salubridad, bitácoras y curso en manejo higiénico de los alimentos.
- **GRUPO PLASCENCIA** Periodo de 2014-2019
 - Formación de Depto. de Seguridad e Higiene para 13 restaurantes y 2 comisariatos.
 - Capacitación de personal
 - Desarrollo de carpetas de higiene.
 - Desarrollo de checklist para revisiones.
 - Revisión a cocinas.



- **ACCO NORTH OF AMÉRICA**
Administración y operación de comedor industrial
- **BOSE**
Administración y operación de comedor industrial
- **SABRITAS**
Administración y operación de comedor industrial
- **TELVISTA**
Administración y operación de comedor industrial
- **SAMSUNG**
Administración y operación de comedor industrial

ENTRE OTROS.

FESTIN LENTE
TREINTA Y TRES. 33