

Curriculum vitae

BBCL Y CHEF COCINERA PROFECIONAL

Datos personales

Nombre	July Felicita Alvarez Clotter
Correo electrónico	julyclot@gmail.com
Teléfono	96884985
Dirección	Honduras, tegucigalpa del distrito central Colonia cerro grande zona 2
Fecha de nacimiento	25 de agosto de 1987
Lugar de nacimiento	Francisco morazan tegucigalpa
Género	Femenino
Nacionalidad	Hondureña
Estado civil	Soltera



Chef cocinera profesional, BACHILLERATO EN CIENCIAS Y LETRAS, CONOCIMIENTO EN MANIPULACION HIGIENICA, CONOCIMIENTO EN AREAS NUTRITIVAS, ALIMENTOS. Y BEBIDAS, COCINA MOLECULAR, ADMINISTRACION DE EMPRESA,

Perfil

Apasionada por la gastronomía y con más de 8 años de experiencia en la creación de menús innovadores, busco liderar un equipo culinario donde pueda aplicar mi creatividad y habilidades técnicas. Mi enfoque se centra en la calidad de los ingredientes y en la satisfacción del cliente, siempre buscando superarme y aprender de nuevas tendencias culinarias. Me gusta trabajar en equipo, soy dinamica apasionada, extrovertida y me gusta aprender nuevas tecnicas

Formación

mar 2015 - nov 2018

Me forme en IHER y ACEGA

ACADEMIA CENTRO AMERICANA DE GASTRONOMIA, Ciudad de tegucigalpa distrito central, bulevar suyapa atras de marina mercante

Desarrollo de habilidades culinarias avanzadas, incluyendo técnicas de cocina clásicas y contemporáneas.

Gestión y organización de cocinas profesionales, enfocada en la eficiencia y la calidad del servicio.

Creación de menús innovadores que combinan sabores tradicionales y modernos, adaptados a distintos tipos de clientes respetando sabores y culturas de los mismos

Experiencia

abr 2022 - dic 2023	Chef ejecutiva Chef cocinera, Centro recreativo nachos Supervisión y capacitación del personal de cocina, asegurando un alto estándar de calidad en la preparación de alimentos. Desarrollo y ejecución de menús estacionales basados en ingredientes locales y de temporada, atendiendo a las preferencias de los clientes
dic 2024 - mar 2025	Chef ejecutiva Restaurante mi delicia, Saba colon atlantida Supervisión y capacitación del personal de cocina, asegurando un alto estándar de calidad en la preparación de alimentos. Desarrollo y ejecución de menús estacionales basados en ingredientes locales y de temporada, atendiendo a las preferencias de los clientes Almacenamiento de productos y analizacion de desechos de alimentos
abr 2017 - presente	Chef ejecutiva y propietaria Restaurante costa mia, Colonia cerro grande zona 2 Administradora y Supervisión y capacitación del personal de cocina, asegurando un alto estándar de calidad en la preparación de alimentos. Desarrollo y ejecución de menús estacionales basados en ingredientes locales y de temporada, atendiendo a las preferencias de los clientes
nov 2024 - dic 2025	Jurado principal Canal de television, Hable como Habla Supervisión y analicis en manejo de la cocina, cocciones, manipulaciones Y degustacion de sabores haciendo critica del mismo para sugerencias y eleccion de participantes varios

Competencias

Capacitación en cocina	Nativo
Supervisión de personal	Alto
Gestión de calidad	Alto
Desarrollo de menús	Alto
Cocina con ingredientes locales	Alto
Almacenamiento de productos	Alto
Técnicas culinarias avanzadas	Nativo
Análisis de desechos	Nativo
Innovación culinaria	Alto
Creación de menús	Alto
Adaptación cultural en cocina	Alto
Adaptación a preferencias de clientes	Alto

Organización de cocina	Nativo
Trabajo en equipo	
Eficiencia en servicio	Alto
Planificación de eventos	Alto
Atención al cliente	Nativo
Colaboración interdisciplinaria	Nativo
Planificación de eventos	
Creatividad culinaria	Nativo

Idiomas

Español	Fluido
Inglés	Bajo
Francés	Bajo

Pasatiempos e intereses

- Cocinar
- Repostería
- Gastronomía molecular
- Fotografía de alimentos

Logros

Supervisión y capacitación efectiva del personal de cocina, logrando un 20% de mejora en la calidad de los alimentos preparados.

Desarrollo de menús estacionales innovadores que aumentaron la satisfacción del cliente en un 30%.

Implementación de prácticas de almacenamiento que redujeron el desperdicio de alimentos en un 15%.

Colonia cerro grande zona 2, 7 de marzo de 2025

