



## **Eduardo Orlando Muñoz Ellner**

**Correo electrónico:** [chefeduardomunoz@gmail.com](mailto:chefeduardomunoz@gmail.com)

**Numero de celular:** (504) 9942-1108

**Teléfono Domicilio:** (504) 2228-3960



<b>Información personal</b>	<i>Estado civil: Comprometido Nacionalidad: Hondureño Edad: 32 años Lugar de nacimiento: Tegucigalpa, Francisco Morazán</i>
<b>Intereses y actividades</b>	<i>El arte culinario. La mixología (el arte de la coctelería) La música</i>
<b>Educación</b>	<i>Técnico Universitario en Alimentos y Bebidas (graduado) UNAH-Hotel Escuela Madrid-Lyceé Paule Augeir, Tegucigalpa – Francia, años 2005-2007 Bachiller en Ciencias y Letras, Instituto Mixto San Agustín, Tegucigalpa, 1997-2001 Education Primaria, Children's World School, Tegucigalpa, 1991-1996</i>
<b>Idiomas</b>	<i>Español Ingles Francés (en el área de alimentos y bebidas)</i>

**Experiencia  
laboral**

*Supervisor de cocina "Restaurante TERCETOS"  
Mall Multiplaza, Tegucigalpa  
13 de Octubre del 2016 al 31 de Diciembre del 2019.*

*Gerente Alimentos y Bebidas "Restaurante To Be Ligth" Tegucigalpa  
21 de abril del 2016 al 12 de Octubre del 2016.*

*Jefe de cocina Hotel Hyatt Place Tegucigalpa  
10 Julio del 2015 al 6 de Enero del 2016.*

*Chef supervisor de cocina Factory Hotel Real Intercontinental Tegucigalpa  
1 de octubre del 2013 al 30 de Junio del 2015.*

*Chef Ejecutivo del Restaurante Lazo's Grill 1  
Mayo 2013 al 30 de septiembre del 2013.*

*Chef editor revista "BUEN PROVECHO" Junio 2012 a enero 2013.*

*Bartender en Ruby Tuesday Tegucigalpa desde  
11 de Noviembre del 2011 al 6 de Abril del 2012.*

*Consultor gastronómico de calidad y producción  
4 de Abril de 2011 al 23 de Agosto 2011 en Casa Pan.  
(empresa distribuidora de repostería y panadería para Espresso Americano)*

*Chef con contrato temporal  
19 de agosto al 17 de diciembre del 2010 en la  
Escuela agrícola panamericana Zamorano en la Cafetería del Kellogg.*

*Chef de degustaciones en PriceSmart de febrero a marzo del 2010.*

*Chef Ejecutivo Hotel Mayan Princes en Roatán  
19 de agosto de 2009 al 2 de octubre del 2009*

*Chef y coordinador de promociones y publicidad de las marcas  
MACSA y Mr. TILAPIA del 1 de febrero al 30 de abril del 2009*

*Viaje cultural gastronómica en restaurantes de Europa y Venezuela  
10 de septiembre hasta 20 de diciembre del 2008*

*Chef para el Programa Cocina TV (Secretos de Cocina)  
de Unilever Centroamérica, Tegucigalpa,  
Abril 2008 hasta 5 de septiembre 2008.*

	<p><i>Asesoría de menú gastronómico y su maridaje a complejo multi funcional del ocio en la Ceiba (costa norte de HONDURAS) 22 al 30 de marzo del 2008</i></p> <p><i>Práctica Profesional en el Hotel Real Intercontinental, en las áreas de Cocina, Banquetes y Asistente del Director Gastronómico, Tegucigalpa, Agosto a Noviembre 2007.</i></p> <p><i>Asesoría de alimentos y bebidas para el Hotel Alameda, Tegucigalpa, de agosto a octubre del 2006.</i></p> <p><i>Asesoría de Coctelería y de Head Bartender en Restaurante y Bar Casa Vieja, Tegucigalpa de febrero a junio del 2006.</i></p> <p><i>Head Chef y Head Bartender del Restaurante y Bar El Cabildo en el Hotel El Prado, Tegucigalpa de junio del 2005 a enero del 2006.</i></p> <p><i>Asesoría de Alimentos y Bebidas en el Sports Bar Overtime, Complejo La Hacienda, Tegucigalpa de noviembre del 2005 a enero del 2006.</i></p> <p><i>Bartender en el Restaurante Ruby Tuesdays Tegucigalpa, junio a diciembre del 2004.</i></p>
<p><b>Cursos y reconocimientos</b></p>	<p><i>Capacitación de carnes USDA por la embajada de estados unidos</i></p> <p><i>Capacitación safe steps para los alimentos</i></p> <p><i>Curso electrónico Manipulación segura de alimentos INFOP</i></p> <p><i>Curso electrónico manejo de personal INFOP</i></p> <p><i>Curso básico Marina Mercante 2012 (supervivencia en el mar, responsabilidades sociales en el mar, primeros auxilios, lucha contra incendios)</i></p> <p><i>Curso de atención al cliente (INFOP)</i></p> <p><i>Curso básico de cocina Hotel Escuela Madrid Febrero 2005 a Abril 2005</i></p> <p><i>Reconocimiento de participación al concurso gastronómico Lempira Gourmet</i></p> <p><i>Reconocimiento de participación en el festival gastronómico de el ALBA Venezuela en Honduras</i></p>

<b><i>Referencias</i></b>	<p><i>Lic. Angelica Lopez Psicologa con experiencia en recursos humanos cel. (504) 3256-0793</i></p> <p><i>Marcel Giudicelli Gerente Propietario de Casa Pan Cel. (504) 9961-2466</i></p> <p><i>Oswaldo Sanoval Chef ejecutivo Selección Nacional de Honduras cel. (504) 9668-0292</i></p> <p><i>Ana Maria de Cardona Chef Propietaria Foodco cel. (504) 9552-0080</i></p> <p><i>Juan Carlos Bonilla ex Director Gastronomico Hotel Real Intercontinental cel. (504) 3392-5378</i></p>
---------------------------	--