



Eduardo Orlando Muñoz Ellner

Correo electrónico: *chefeduardomunoz@gmail.com*

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

Teléfono Domicilio: *(504) 2228-3960*

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

<p>Experiencia laboral</p>	<p><i>Supervisor de cocina “Restaurante TERCETOS” Mall Multiplaza, Tegucigalpa 13 de Octubre del 2016 al 31 de Diciembre del 2019.</i></p> <p><i>Gerente Alimentos y Bebidas “Restaurante To Be Ligth” Tegucigalpa 21 de abril del 2016 al 12 de Octubre del 2016.</i></p> <p><i>Jefe de cocina Hotel Hyatt Place Tegucigalpa 10 Julio del 2015 al 6 de Enero del 2016.</i></p> <p><i>Chef supervisor de cocina Factory Hotel Real Intercontinental Tegucigalpa 1 de octubre del 2013 al 30 de Junio del 2015.</i></p> <p><i>Chef Ejecutivo del Restaurante Lazo's Grill 1 Mayo 2013 al 30 de septiembre del 2013.</i></p> <p><i>Chef editor revista “BUEN PROVECHO” Junio 2012 a enero 2013.</i></p> <p><i>Bartender en Ruby Tuesday Tegucigalpa desde 11 de Noviembre del 2011 al 6 de Abril del 2012.</i></p> <p><i>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)</i></p> <p><i>Chef con contrato temporal 19 de agosto al 17 de diciembre del 2010 en la Escuela agrícola panamericana Zamorano en la Cafetería del Kellogg.</i></p> <p><i>Chef de degustaciones en PriceSmart de febrero a marzo del 2010.</i></p> <p><i>Chef Ejecutivo Hotel Mayan Princes en Roatán 19 de agosto de 2009 al 2 de octubre del 2009</i></p> <p><i>Chef y coordinador de promociones y publicidad de las marcas MACSA y Mr. TILAPIA del 1 de febrero al 30 de abril del 2009</i></p> <p><i>Viaje cultural gastronómica en restaurantes de Europa y Venezuela 10 de septiembre hasta 20 de diciembre del 2008</i></p> <p><i>Chef para el Programa Cocina TV (Secretos de Cocina) de Unilever Centroamérica, Tegucigalpa, Abril 2008 hasta 5 de septiembre 2008.</i></p>
-----------------------------------	--

	<p><i>Asesoria de menú gastronomico 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>Practica Profesional en el Hotel Real Intercontinental, en las áreas de Cocina, Banquetes y Asistente del Director Gastronomito, 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>Asesoria 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>Asesoria 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>Cursos y reconocimientos</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 gastronomico Lempira Gourmet</i></p> <p><i>Reconocimiento de participación en el festival gastronomico de el ALBA Venezuela en Honduras</i></p>

Referencias	<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>
--------------------	--