

JOSHUA JOSEPH IZAGUIRRE BONILLA

PERFIL

FORMACION ACADEMICA

Actual mente estudiante de segundo año de gastronomía en la Academia Centroamericana de Gastronomía.

Educación Secundaria: Escuela nacional de bellas artes

Título Obtenido : Bachillerato técnico profesional en artes plásticas

Academia centroamericana de gastronomía

Título obtenido: chef cocinero profesional con especialización en costos, graduado con honores y reconocimiento a primer lugar.

CURSOS RECIBIDOS

- FORMACION FINANCIERA PARA ARTISTAS Y CREADORES HYPE 2.0, AUSPICIADO POR MUSEO PARA LA IDENTIDAD NACIONAL, TEGUCIGALPA 2021.
- TECNICAS BASICAS DE GUITARRAN ACUSTICA, ELECTRICA Y BAJO ELECTRICO, EN ESCUELA "EEL MILAGRO ARTISTICO"

EXPERIENCIA

- **Empresa y Cargo:** ilustrador grafico para la filarmónica coral nacional de honduras

Principales Funciones: ilustrador grafico de dos obras musicales para el proyecto: antología de la música coral de Honduras 2021

- **Empresa y cargo:** escritor y editor para la práctica profesional de la escuela nacional de bellas artes



DATOS PERSONALES

Lugar de Nacimiento:
Tegucigalpa

Fecha de Nacimiento:
27 de mayo del 2002 – 22 años

Numero de Identidad:
0801-2002 -10353

Dirección:
Col. Nueva Suyapa, sector 1A
Casa 29 29

Teléfonos:
9997 2730/Personal

Estado civil:
Soltero

Correo Electrónico:
Izaguirrej008@gmail.com

- Principales funciones: investigador y redactor de tres obras bibliográficas para el CATALOGO DE ARTISTAS EGRESADOS DE LA ENBA 2021.
- **Empresa y cargo:** Don titos, 1 septiembre 2022-22 de diciembre 2022. cocinero y encargado de cocina, servicio y atención al cliente.
- **Empresa y cargo:** "Cherris comida saludable" 15 de enero 2023 cocinero en producción.
- **Principales funciones:** innovación de recetas tanto de comidas saladas como postres dulces y menús rotativos, control de materia prima, aseo de cocina y área de producción de alimentos y servicio al cliente.
- **Principales funciones:** preparación de alimentos y mise en place para el servicio de alimentos. Control de inventario, cobro en caja y servicio de mesero.
- **Empresa y cargo:** Resto Grill, 14 de mayo- marzo 10. parrillero principal, encargado de producción y mise en place.
- **Principales funciones** parrillero principal, encargado de producción y mise en place, empaque de alimentos preparados. servicio y atención al cliente, apertura cobros y cierre de caja. aseo general de equipo y áreas de producción en la cocina, manejo de inventario y lista de compras.
- **Servicios de catering para eventos privados**
- **Licencia de conducción tipo A y transporte propio**
- **Referencia laborales:** Angie Chávez, gerente de restaurante
Numero celular :8848 5151

Referencias personales: Lic. Erika Vanessa Rodríguez.

Numero celular: 3265 4411

APTITUDES

Pensamiento Analítico

Planificación y organización.

Responsabilidad y puntualidad.

Liderazgo.

Iniciativa.

Trabajo en equipo.

Capacidad de adaptación.

Trabajo bajo presión

CONOCIMIENTOS

Habilidades técnicas en el área plástica

Conocimiento en las técnicas y métodos clásicos de cocina internacional.

Conocimientos básicos en pastelería, panadería y repostería clásica.

Habilidades para organizar cocina y dirigir equipos de trabajo

Supervisar métodos de elaboración y manipulación de alimentos

Seguir recetas y elaborar alimentos en producción

Habilidades para resolver problemas en el área de cocina

Redacción e investigación para obras bibliográficas

Recopilación de información

Mercadeo en el área artística.

Análisis crítico de la estética.

Informática básica

Trabajos de soldadura básica.

Conocimientos básicos de instrumentos de cuerdas. (guitarra y bajo eléctrico)

